ASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

NG
Cand

ROČNÍK XXXVII. • V PRAZE V BŘEZNU 1960 • ČÍSLO 1.—3.

Obsah č. 1—3

a) **Systematická a všeobecná mykologie.** Od str. 1 do str. 14.

MUDr. Jaroslav Veselský - inž. M. Smotlacha: Lupenaté houby pařezní a dřevní

b) **Výzkum a pozorování hub v ČSR.** Od str. 14 do str. 21.

Dr. F. Smotlacha: Žlutotřepenitka cihlová — Nematoloma sublateritium (Schaeff.) Fr. Josef Chmelíček: Smotlachovy houby hřibovité.

c) **Houby a jejich využití.** Od str. 22 do str. 26.

Dr. Miroslav Pulec: Čínské houby v Praze. Výstava „Výživa a zdraví" — Inž. Sm. Dopis z Bulharska.

d) **Houby škodlivé a jedovaté.** Od str. 26 do str. 29.

RNDr. Miroslav Pulchart: Jedovatost námele. Inž. M. Jenko: Obrana proti otravám houbami.

e) **Různé.** Od str. 30 do str. 48.

Prof. Václav Machek: Zrození etnomykologie. Dr. Ladislav Hanuš: Co přinesl rok 1959. Josef Chmelíček: Které houby třeba nejdříve znát? Václav Novák: O májovkách v teorii a praxi. Nález obrovského kotrče. Z dopisu.

f) **Spolkové zprávy.** Str. 48. Cyklus přednášek. Růžena Smotlachová — 70 let.

Содержание № 1—3.

a) **Систематика и общая микология.**

Др. мед. Ярослав Весельски: Пластинчатые грибы на пнях и др. сине.

b) **Исследование и изучение грибов, произрастающих в ЧСР.**

Др. Ф. Смотлаха: Ложноопенок кирпично-красный. — Иосиф Хмеличек: Губчатые грибы Смотлахи.

c) **Грибы и их использование.**

Др. Мирослав Пулец: Китайские грибы в Праге.

d) **Грибы вредные и ядовитые.**

Др. ест. наук Мирослав Пульхарт: Ядовитость спорыньи. — Инж. М. Енко: Защита против отравления грибами.

e) **Разное.**

Проф. Вацлав Махек: Возникновение этномикологии. — Др. Ладислав Гануш: Что принес 1959 г. с января по сентябрь. — Иосиф Хмеличек: Которые грибы следует познавать вначале. — Вацлав Новак: Рядовки весенние — теория и практика.

Foto na první straně obálky: Třepenitka svazčitá — Nematoloma Karst. Kladno — září 1949 — Foto Jan Tříska.

ODBORNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE
Redigují: RNDr Jiří Hlaváček (vedoucí redaktor), RNDr Miroslav Pulchart, Vlastimil Kedy, Ing. Miroslav Smotlacha a Dr Robert Vávra

a) Systematická a všeobecná mykologie.

MUDr. Jaroslav Veselský:

Lupenaté houby pařezní a dřevní.

Др. мед. Ярослав Весельски: **Пластинчатые грибы на пнях и древесине.**

MUDr. Jaroslav Veselský: **Gill-bearing mushrooms on stumps and logs.**

Kresby: inž. Miroslav Smotlacha

(Praktický klíč pro začátečníky k určení vybraných lupenatých hub na pařezech, kmenech, stromech, větvích, šiškách a k jejich zařazení do přirozeného systému.)

Obr. 1. Pařezník obecný — Panellus stipticus (Bull. ex Fr.) Karst. Foto inž. Kunc, XI. 1959.

1a Plodnice více či méně suše kožovitá až i kožitě blanitá, avšak v stáří zasýchající a nehnijící 2
b Plodnice více či méně vodnatě masitá až i masitě blanitá, avšak v stáří vlhnoucí a hnijící 6

2a Klobouk bez třeně 4
b Klobouk s třeněm vysloveně postranním 3
c Klobouk s třeněm více méně uprostřed 5
3a Lupeny s celokrajným ostřím

VII. **Pařezník — Panus.**

b Lupeny se zubatým pilovitým ostřím

VIII. **Houževnatec — Lentinus.**

4a Lupeny lištovité, avšak s dosti ostrým ostřím, příčně spojované tak, že vznikají velmi protáhlé otvory

I. **Trámovka — Lenzites.**

b Lupeny vějířovitě větvené s ostřím po délce rozeklaným. Kloboučky malé do 2 cm šíře, šedohnědé, za sucha plstnaté, bokem přisedlé

V. **Klanolistka — Schizophyllum.**

c Lupeny žilkám podobné, vidličnaté. Kloboučky vějířovité 1—2 cm široké, bělavé až žlutočervené, měkce chlupaté, hřbetem přisedlé

II. **Trogovka — Trogia.**

5a (2c) Lupeny se zubatým pilovitým ostřím. Klobouky kožovitě masité, 2 až 9 cm široké

VIII. **Houževnatec — Lentinus.**

b Lupeny s ostrým celokrajným ostřím. Kloboučky kožovitě blanité, 0,5 až 2 cm široké 26
6a (1b) Klobouk s třeněm vysloveně excentrickým nebo bez třeně . 7
b Klobouk s třeněm více méně středovým 9
7a Výtrusný prach bílý. Klobouk většinou lasturovitý

VI. **Hlíva — Pleurotus.**

7b Výtrusný prach růžový. Vzácné drobné houbičky na trouchnivém dřevu

XVIII. **Kulháček — Claudopus.**

c Výtrusný prach hnědý nebo rezavý 8
8a Klobouk se silně podvinutým okrajem. Lupeny více či méně větvené

III. **Čechratka — Paxillus.**

b Klobouk nemá podvinutý okraj a lupeny nejsou větvené. Tence masité kloboučky, plstnaté i gelatinosně slizké, přisedají k dřevnímu podkladu většinou bez třeně

IV. **Trepkovitka — Crepidotus.**

9a (6b) Třeň má vespod blanitou pochvu. Klobouk bílý nebo hnědavý. Výtrusný prach růžový

XXVII. **Kukmák — Volvaria.**

b Třeň nemá blanitou pochvu, má však více méně pomíjivý blanitý či vločkatý prsten 10
c Třeň je bez pochvy i bez prstenu 12
10a Klobouk potažen hustým slizem, modrozeleně nebo měděnkově zbarveným, a pod slizem je žlutavý. Výtrusný prach černohnědý. Na trouchnivých pařezech i na zemi

XXIII. **Límcovka — Stropharia.**

b Klobouk potažen slizem jako mléčným sklem a pod slizem je bílý nebo nahnědlý. Výtrusný prach bílý. Na kmenech buků

XI. **Slizečka — Mucidula.**

c Klobouk bez sliznatého potahu 11
11a Výtrusný prach hnědý. Lupeny žlutavé nebo hnědé, nesbíhavé

XX. **Šupinovka — Pholiota.**

b Výtrusný prach bílý. Lupeny bílé nebo bledé, pak načervenalé, zoubkem sbíhající

X. **Václavka — Armillaria.**

12a (9c) Výtrusný prach černý, temně purpurový, hnědý, rezavý nebo žlutý 13
b Výtrusný prach bílý, bělavý nebo růžový 20
13a Klobouk i lupeny posléze černají a roztékají se v černou inkoustovitou tekutinu

XXIV. **Hnojník — Coprinus.**

b Klobouk se nikdy neroztéká, jen lupeny se trochu rozplývají nebo aspoň vlhnou a temně se zbarvují 14
c Klobouk ani lupeny se neroztékají ani nevlhnou. Lupeny jsou žluté, rezavé nebo skořicové 17
14a Lupeny skoro černé. Klobouk blanitý, paprsčitě žíhaný

XXV. **Křehutička — Psathyrella.**

b Lupeny žluté, žlutozelené nebo rezavé 15
15a Třeň bílý nebo bělavý

XXV. **Křehutička — Psathyrella.**

b Třeň žlutý nebo rezavý 16
16a Lupeny připnuté, nikoliv přirostlé, později často zcela volné, zprvu bělavé, pak masové, posléze hnědopurpurové s bělavým ostřím. Závoj chybí nebo brzy zmizí

XXVI. **Lysivka — Psilocybe.**

b Lupeny přirostlé nebo zoubkem u třeně vykrojené, sírově žluté, šedozelené nebo makově šedé. Na okraji klobouku často zbytky pavučinatého závoje

XXI. **Třepenitka — Nematoloma.**

17a (13a) Houby malé, velmi štíhlé. Klobouček 1—2 cm široký. Třeň tenký a dutý 18
b Houby větší. Třeň masitý nebo masitě vláknitý 19
18a Lupeny sbíhající, hnědé nebo bledé. Klobouk téměř blanitý, více méně hygrofánní

A XXII. **Kržatička — Tubaria.**

b Lupeny nesbíhají, volné, tlusté, široké, šedožluté. Třeň i klobouk jsou jemně sametové. Vzácně v houfech na trouchnivých pařezech listnatých stromů, hlavně buků a topolů

B XXII. **Kržatka — Naucoria.**

19a Klobouk podvinutý, 6—12 cm široký. Lupeny sbíhavé, větvené. Třeň masitý, tlustý

III. **Čechratka — Paxillus.**

b Klobouk není podvinutý, 2—7 cm široký. Lupeny přirostlé, někdy sbíhavé. Třeň masitý, vláknitý

XIX. **Plaménka — Flammula.**

20a (12b) Lupeny sbíhavé 25
b Lupeny nesbíhavé a jsou připnuté nebo zcela volné 21
21a Třeň chrupavčitý. Lupeny nejsou připnuté zoubkem 22
b Třeň masitý. Klobouk klenutý, pak rozložený 23
22a Klobouk helmovitý nebo zvonovitý s rovným okrajem, nikdy podvinutým, téměř blanitý

XV. **Helmovka — Mycena.**

22b Klobouk klenutý až plochý, v mládí i podvinutý, tence masitý (v pochybnostech viz též č. 26!)

XII. **Penízovka — Collybia.**

23a (21b) Lupeny zcela volné. Třeň oddělitelný do klobouku. Výtrusný prach růžový

XXVIII. **Štítovka — Pluteus.**

b Lupeny nejsou volné 24
24a Lupeny přirostlé, žluté. Klobouk zlatožlutý s tmavými šupinkami, zprvu klenutý, později vtlačený, 3—7 cm široký. Na kmenech jehlič. stromů.

VI. **Hlíva ozdobná — Pleurotus decorus Fr.**

b Lupeny zoubkem u třeně vykrojené, zlatožluté. Klobouk žlutý s purpurovými šupinkami, 5—20 cm široký. Na jehličnatých pařezech a v zemi ukrytých kořenech.

IX. (VI.) **Čirůvka červenožlutá či šafránka — Tricholomopsis Singer — Pleurotus rutilans Pilát.**

25a (20a) Kloboučky masitě blanité, ploché až pupkovitě vtlačené, hladké nebo s rýhovanými okraji

XVII. **Kalichovka — Omphalia.**

b Kloboučky průsvitně blanité, zvonečkovitě klenuté, význačně rýhované, 0,5—2 cm široké

XVI. **Špičička — Xeromphalina.**

26a (5b) Na trouchnivém dřevu, větévkách, korách a jehličí.

XIII. **Špička — Marasmius.**

b Na šiškách, obvykle pod zemí ukrytých

XIV. **[Penízovka] — Pseudohiatula.**

Systematický přehled druhů, které hlavně přicházejí v úvahu při praktickém určování. Použito systému podle Z. Černohorského [viz o něm v Mykol. sbor. roč. XXV, čís. 5—8, str. 104 až 106].*) Zkratky jmen autorů jsou uvedeny zjednodušeným způsobem ve smyslu mezinárodních pravidel.

Chorošovité — Polyporaceae:

I. Trámovka — Lenzites Fr. (= Gloeophyllum Karst.):

1. L. sepiaria Fr. — Trámovka plotní.
Na pařezech borovic, lesních můstcích, lesních plotech apod.

*) Pozn. red.: Proti systému zde použitému mohou být některé námitky, pro praktické houbaře plně vyhovuje.

2. L. abietina Fr. — Trámovka jedlová.
Na dřevu jedlovém a smrkovém i opracovaném.
3. L. betulina Fr. — Trámovka březová.
Na dřevu březovém i opracovaném.

II. Trogovka — Trogia Fr. (= Plicatura Peck):

4. T. crispa Fr. — Trogovka kadeřavá.
Na spodku uschlých větví dubů, buků, lísek, ořešáků.

Obr. 2

Čechratkovité — Paxillaceae:

III. Čechratka — Paxillus Fr.:

5. P. atrotomentosus Fr. — Čechratka černohuňatá. Jedlá.
Na trouchnivých pařezech a kořenech.
6. P. panuoides Fr. (= Crepidotus panuoides Pil.) — Čechratka sklepní. Viz č. 9!
Na starých jehličnatých dřevech, často na dříví v dolech a sklepích, i na dřevě listnatých stromů.

Pečárkovité — Agaricaceae:

a) Hlívovité — Pleurotoideae :

IV. Trepkovitka — Crepidotus Fr.:

7. C. mollis Quél. — Trepkovitka měkká.
Na dřevech i kmenech listnatých stromů.
8. C. applanatus Karst. — Trepkovitka zploštělá.
Na trouchn. pařezech listnatých i jehličnatých stromů, hlavně v horských lesích.

9. C. panuoides Pil. — Trepkovitka sklepní. Viz č. 6!
Na starých dřevech, hlavně jehličnatých a na dříví v dolech a sklepích.

10. C. variabilis Quél. — Trepkovitka měnlivá.
Na trouchn. větvičkách hlavně listnáčů.

Obr. 3.

V. Klanolístka — Schizophyllum Fr.:

11. S. commune Fr. — Klanolístka obecná.
Na dřevech a větvích listnatých i jehlič. stromů, hlavně buků, lip a olší obecná.

VI. Hlíva — Pleurotus Qél.

12. P. ostreatus Quél. — Hlíva ústřičná. Chutná.
Na kmenech a pařezech listnáčů v trsech.

13. P. dryinus Quél. — Hlíva dubová.
Na kmenech listnáčů, hlavně dubů. Jedlá.

14. P. porrigens Gill. — Hlíva ušatá.
Na kmenech jehličnatých stromů v horách. Jedlá.

15. P. decorus Fr. — Hlíva ozdobná.
Na kmenech jehličnatých stromů, hlavně v horských lesích.

VII. Pařezník — Panus Fr. (= Pleurotus Pil.):

16. P. conchatus Fr. — Pařezník škeblovitý.
Na kmenech a pařezech listnáčů.

17. P. stipticus Fr. — Pařezník obecný.
Na kmenech a pařezech listnáčů.

VIII. Houževnatec — Lentinus Fr.:

18. L. lepideus Fr. — Houževnatec šupinatý.
Na jehličnatých pařezech, železničních pražcích, důlním dřevu.
19. L. tigrinus Fr. — Houževnatec tygrovaný.
Na listnatých pařezech, hlavně buků, vrb.
20. L. cochleatus Fr. — Houževnatec hlemýžďový.
Na kmenech listnáčů. Voní anýzem.

b) Čirůvkovité — Tricholomatoideae:

IX. Šafránka— Tricholomopsis Sing. (= Pleurotus Pil. = Tricholoma Fr.)

21. T. rutilans Sing. — Čirůvka červenožlutá. Šafránka. Jedlá.

Obr. 4.

X. Václavka — Armillaria Fr. (= Armillariella Karst.):

22. A. mellea Karst. — Václavka obecná.
Trsnatě na pařezech i živých stromech. Chutná.

c) Penízovkovité — Collybioideae:

XI. Slizečka — Mucidula Pat. (= Oudemansiella Speg.):

23. M. mucida Schr. — Slizečka slizká.
Na kmenech buků a dubů. Jedlá.

XII. Penízovka — Collybia Quél.:

24. C. fusipes Quél. — Penízovka vřetenonohá.
Na kořenech dubů trsnatě. Jedlá.

25. C. velutipes Quél. — Penízovka sametonohá. (= Flammulina Karst. = Myxocollybia Sing.) Chutná.
Na pařezech i kmenech listnáčů trsnatě od podzimu do jara.
26. C. acervata Karst. — Penízovka nahloučená. Jedlá.
Na kořenech a pařezech listnáčů trsnatě od června do října.

XIII. Špička — Marasmius Fr.:

27. M. alliaceus Fr. — Špička cibulová.
Na trouchnivém bukovém dřevu. Jedlá.
28. M. ramealis Fr. — Špička větvená (tenká).
Na trouchn. větévkách na podzim hojně.
29. M. rotula Fr. — Špička kolovitá.
Na trouchn. dřívkách, větévkách, hojně.
30. M. androsaceus — Špička žíněná.
Na větévkách, korách, jehličí, hojně.

XIV. Pseudohiatula Singer:

31. P. tenacella Schroeter — Penízovka provázková či borová.
Na borových šiškách v zemi, hořká.

Obr. 5.

32. P. conigena Pat. — Penízovka šišková či smrková.
Na smrkových šiškách v zemi, mírná. Jedlá.

XV. Helmovka — Mycena Gray:

33. M. polygramma Quél. — Helmovka rýhovaná.
Na listn. pařezech v malých trsech hoj.

34. M. galericulata Quél. — Helmovka narostlá.
Na pařezech listnatých stromů. Jedlá.

35. M. alcalina Quél. — Helmovka louhová.
Na trouchnivých pařezech v trsech.

36. M. maculata Karst. — Helmovka skvrnitá.
Na trouchnivějících pařezech.

37. M. tintinabulum Quél. — Helmovka pařezová.
Na listnatých pařezech v zimě v houfech. Jedlá.

XVI. Špičička — Xeromphalina Maire:

38. X. campanella Maire — Špičička zvonečková.
Na trouchn. jehličnatých pařezech hoj.

XVII. Kalichovka — Omphalia Fr. (= Omphalina Quél.):

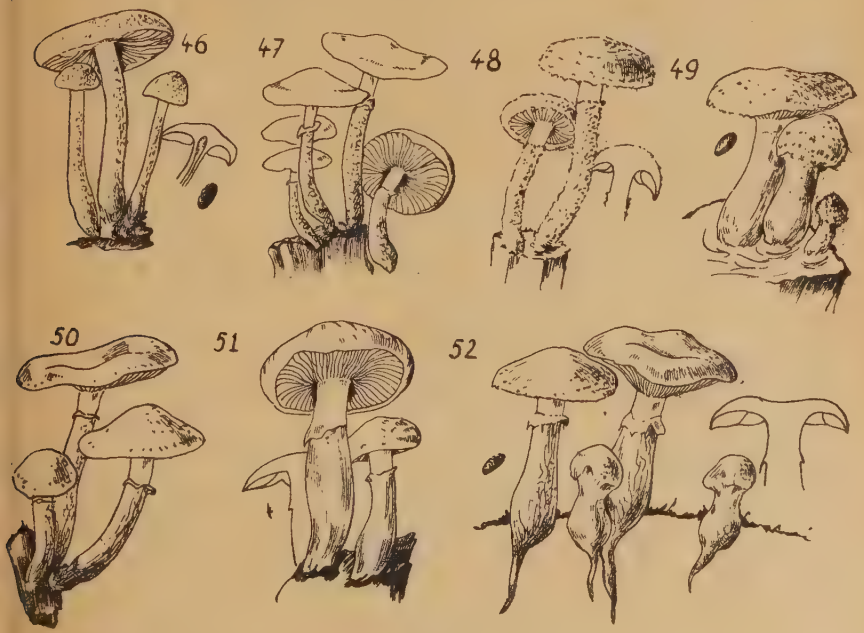
39. O. umbellifera Quél. — Kalichovka okoličnatá.
Na hnijícím dřevu i na vlhké zemi hojně hlavně v horách.

40. O. epichysium Quél. — Kalichovka dřevní.
Na trouchnivějících pařezech hlavně v horách.

41. O. chrysophylla Gill. — Kalichovka zlatolupenná.
Na trouchn. dřevech v horských lesích a na pilinách v okolí pil vzácně.

42. O. Bresadolae Maire — Kalichovka žlutolupenná.
(= Clitocybe xantophylla Bres.)
Na pařezech jehlič. stromů vzácně.

d) Závojenkovité — Entolomatoideae:



Obr. 6.

XVIII. Kulháček — Claudopus Gill.:

43. C. byssisedus Gill. — Kulháček dřevní.
Na značně trouch. dřevech velmi vzácně.

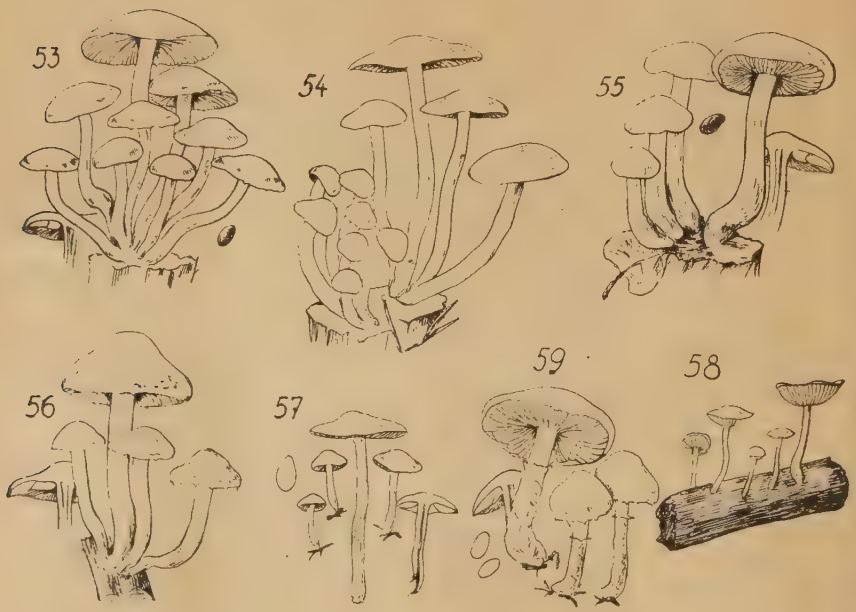
e) Šupinovkovité — Pholiotoideae:

XIX. Plaménka — Flammula Quél. (= Gymnopilus Karst.):

44. G. sapineus Maire — Plaménka dřevní
Na pařezech jehličnatých stromů.
45. G. penetrans Murrill — Plaménka nevonná.
Na pařezech borovic.
Fl. gummosa Quél. viz 46: Šupinovka gumovitá.

XX. Šupinovka — Pholiota Quél.:

46. P. gummosa Singer — Šupinovka (plaménka) gumovitá.
Na pařezech listnatých stromů.
47. P. mutabilis Quél. — Šupinovka opeňka.
(= Kuehneromyces Singer).
Na listnatých pařezech v trsech. Chutná.
48. P. squarrosa Quél. — Šupinovka kostrbatá.
Na listn. pařezech a spodku kmenů. Jedlá.
49. P. destruens Quél. — Šupinovka hlodavá (zhoubná).
Na kmenech topolů, vrb a bříz.
50. P. aurivella Quél. — Šupinovka zlatozávojná.
Na pařezech buků, bříz a jiných stromů. Jedlá.
51. P. spectabilis Fr. — Šupinovka nádherná.
Na bukových pařezech a pních vzácně.



Obr. 7.

52. P. radicosa Quél. — Šupinovka (slzivka) kořenatá.
(= Hebeloma Ricken).
Na listnatých stromech.

XXI. Třepenitka — Nematoloma Karst. (= Hypholoma Fr. pro parte):

53. N. fasciculare Karst. — Třepenitka svazčitá.
Na pařezech obecná po celý rok. Podezřelá.
54. N. capnoides Karst. — Třepenitka maková.
Na jehličnatých pařezech. Jedlá.
55. N. sublateritium Karst. — Třepenitka cihlová.
Na listnatých pařezech. Jedlá.
56. N. epixanthum Karst. — Třepenitka zápašná.
Na jehličnatých pařezech.

XXII. A. Kržatička — Tubaria Smith:

57. T. inquillina Gill. — Kržatička domácí.
Na dřevních odpadcích v lesích vzácně.

B. Kržatka — Naucoria Fr.

58. N. centunculus Gill. — Kržatka olivověhnědá.
Na trouchnivých listn. pařezech vzácně.

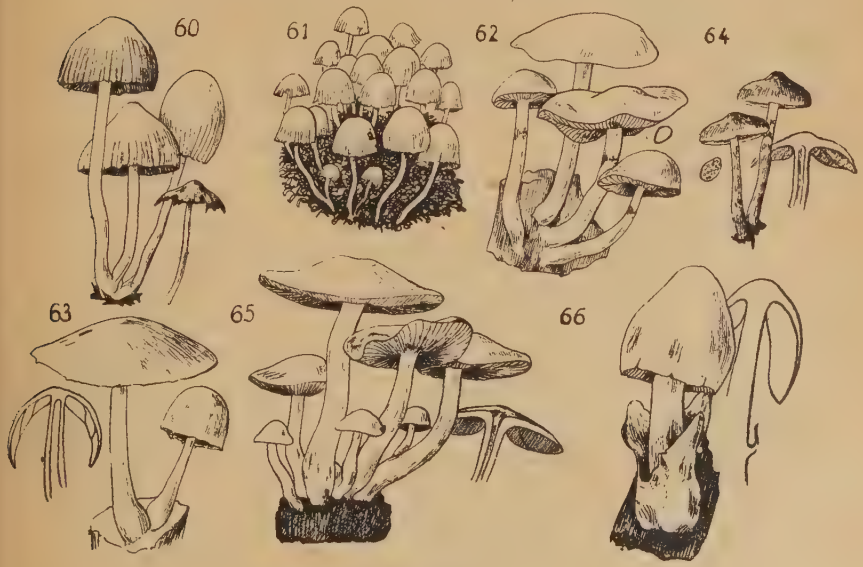
XXIII. Límcovka — Stropharia Quél.:

59. S. aeruginosa Quél. — Límcovka měděnková
Na trouchn. pařezech i na zemi v lese. Jedlá.

f) Hnojníkovité — Coprinoideae:

XXIV. Hnojník (hník) — Coprinus Gray:

60. C. micaceus Fr. — Hnojník třpytivý.
V trsech na spodku kmenů i kolem nich. Jedlý.



Obr. 8.

61. C. disseminatus Fr. — Hnojník (hník) nasetý.
(= Psathyrella Quél. = Pseudocoprinus Kühn.)
V houfech na úpatí pařezů a stromů.

XXV. Křehutička — Psathyrella Quél. (= Psathyra Fr. + Hypholoma Fr. pro p.):

62. P. hydrophila Maire — Křehutička vlahomilná. Chutná.
(= P. appendiculata Fr. + Hypholoma hydrophilum Fr.)
V houfech na spodku bukových pařezů.

63. P. Candolleana Quél. — Křehutička De Candollova.
(= Hypholoma Candolleanum Fr.)
Na zbytcích dřev v trávě. Chutná.

64. P. lacrymabunda Quél. — Křehutička vlnatá.
(= Hypholoma lacrymabundum Fr.)
Trsnatě na pařezech buků a bříz.
P. disseminata Quél. viz č. 61: Hnojník nasetý.
P. spadicea Sing. viz č. 65: Lysivka čokoládová.

XXVI. Lysivka — Psilocybe Fr.:

65. P. spadicea Quél. — Lysivka čokoládová.
(= Psathyrella Sing.)
Na spodu listnatých stromů roztroušeně. Jedlá.

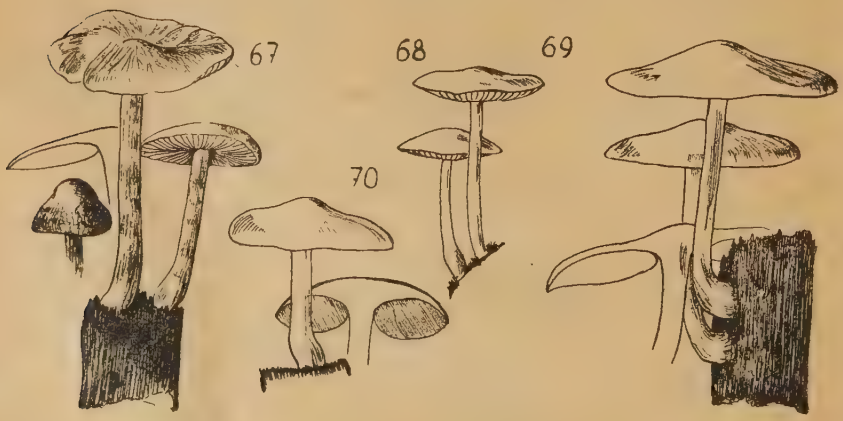
g) Kukmákovité — Volvarioideae:

XXVII. Kukmák — Volvariella Speg. (= Volvaria Quél.):

66. V. bombycina Sing. — Kukmák stromový.
Na bucích, topolech, vrbách vzácně. Jedlý.

XXVIII. Štítovka — Pluteus Fr.:

67. P. Cervinus Fr. — Štítovka jelení. Chutná.
Na živých i mrtvých listnatých stromech i pařezech



Obr. 9.

68. P. atromarginatus Kühn. — Štítovka černolupenná.
Na pařezech hlavně jehličnatých stromů. Jedlá.

69. P. leonius Quél. Štítovka žlutá. Jedlá.
Na trouchnivých kmenech buků v listnatých lesích.

70. P. pellitus Fr. Štítovka bílá. Na pařezech lip a buků. Jedlá.

Neoznačené houby jsou nejedlé nebo nevalné chuti.

Kontrolní tabulka k rozlišení druhů.

Číslo	Klobouk	Třeň	Lupeny
1	Kaštanový, ryšavý, chlupatý	bez třeně	žlutavé, rezavé
2	Hnědý, hladký, hrbolkatý	bez třeně	šedohnědavé
3	Žlutavý, šedavý, plstnatý	bez třeně	bělavé
4	Bělavý až žlutočervený	bez třeně	bělavé, šedé
5	Rezavěhnědý, sametový	černě sametový	rezavožluté
6	Olivově žlutý	bez třeně	olivově žluté
7	Bledě oliv. žlutý, mazlavý	bez třeně	bledě hnědé
8	Bledě žlutý, vodnatý	bez třeně	bledě čokoládové
9	Olivově žlutý	bez třeně	olivově žluté
10	Bílý, jemně pýřitý	bez třeně	bělavé do růžova
11	Bělošedý, hnědošedý, pýřitý	bez třeně	šedé do růžova
12	Olivově černý, lysý	bílý, plstn.	bílé
13	Bílý, zašedlý	bílý	bílé až sír. žluté
14	Bílý, průsvitný, boční		bílé
15	Zlatožlutý, hnědé šupinky	žlutý	žluté
16	Kožově žlutavý, fialový	plstnatý	masově žlutavé
17	Špinavě okrový	bledý	rezavožluté
18	Bílý, zažloutlý, šupinkatý	bílý, šupin.	bílé, zažloutlé
19	Krémový, elastický, šupink.	běložlutý	bílé
20	Červenohnědý, nálevkovitý	bělavý	bílé, zažloutlé
21	Purpurové šup. na žlutém	žlutý, purp. šup.	žluté
22	Medově hnědý s vločkami	hnědý s prstenem	pleťové
23	Celá houba jako z mléčného skla vymodelovaná		
24	Kaštanově červenohnědý	červ. hnědý	bělavé
25	Živě rezavožlutý, slizký	hnědočerný	bledě žluté
26	Masově hnědý, za sucha bledý	červ. hnědý	bílé, husté
27	Šedohnědý, vybledající	černý	bílé hnědavé
28	Bělavý s rezavým středem	dole hnědý	bílé
29	Bílý, uprostřed vmačklý	dole černavý	bledé, límeček
30	Masově hnědý	žíňovitý, černý	bledé přirostlé
31	Okrový, plochý	žlutorezavý	bledě žlutavé
32	Okrový až temně hnědý	okrový	bílé
33	Hnědošedý, rýhovaný	modrošedý, rýhov.	bělavé
34	Šedohnědý, rýhovaný	bledý, hladký,	našedlé
35	Hnědošedý, tupě zvonovitý		šedé, bílé ostří
36	Hnědošedý, tupě zvonovitý	na tlak červeno-hnědé skvrny	šedé
37	Šedohnědý, vlhce slizký	světle šedý, krátký	šedavé, hnědé
38	Rezavěžlutý	dole sametový	bledě žluté
39	Hnědošedý, žlutý až bělavý	barva klobouku	bledé, široké
40	Šedohnědý, hluboce pupkatý	šedohnědý	šedé, husté
41	Sytě žlutý	oranž. žlutý	oranž. žluté
42	Bělavý, uprostřed hnědý	bělavě šedavý	žluté, bledé

Číslo	Klobouk	Třeň	Lupeny
43	Šedý, vybledající	kratičký, křivý	šedorůžové
44	Hnědě samet. na žlut. zákl.	žlutohnědý	žluté až rezavé
45	Rezavě žlutý	bledě žlutý	žl., rez. skvrny
46	Nažloutlý, pružný, slizký	barva klobouku	bělavé, žlutavé
47	Medově žlutý s tmav. okraj.	rezavý, šupinkatý	žlutavé, hnědé
48	Žlutý, rezavé šupiny	řídce šupinatý	žlut., červ. hnědé
49	Světle okrově žlutý, bledě šupinatý až slizce lesklý	bledý, šupinkatý	rezavě hnědé
50	Jasně žlutý, slizký s velkými tmavějšími šupinami	žlutý, šupinkatý	žlutě olivové
51	Zlatorezavý, velký, vláknitě šupinkatě se trhající	žlutavý, bez šupin	zlatožluté
52	Žlutohnědý, až 20 cm šir.	řepovitý kořen	hnědé
53	Sírově žlutý, rezavý střed	žlutý, dole rezavý	sír. žluté, zelené
54	Žlutý až žlutohnědý	bledý, dole rezavý	kouřově šedé
55	Cihlově červ. se žl. okr.	žlutý dole rezavý	žluté až oliv.,
56	Žlutavý s rezav. středem	bledý, dole rezavý	bílé až šedohn.
57	Špinavě kožový, slizký	barva klobouku	bledé až tabákové
58	Hnědoolivový, křivý kraj	barva klobouku	špinavě olivové
59	Měděnkově zelený, slizký	zelenomodrý	bělavé, zelené
60	Okrový, posetý leskl. zrn.	bílý, slabý	bledé, černé
61	Bělavě šedý, hustě rýhov.	bílý, 1 mm tlustý	nerozplývají se
62	Kaštanový, okraj s bíl. útržky	bílý	bledé až tmavé
63	Bílý až okrově žlutý	bílý	nafialovělé
64	Bělavý, vláknitě šupin.	bílý, červ. šup.	masové až čokol.
65	Čokoládově hnědý, podvin.	bledý, křivý	červenohnědé
66	Čistě bílý, hedvábitý	bílý	bílé, růžové
67	Hnědošedý, paprs. vlásenitý	bílý, podél žíh.	bílé, růžové
68	Ve všem podobný předešlému, má však černé ostří lupenů		
69	Citronově žlutý	bílý, nažloutlý	bílé, růžové
70	Bílý, hladký, lesklý	bílý	bílé, růžové

Literatura

(Text a částečně obrazy.)

Černohorský, Z.: Základy soustavné botaniky I. Praha 1957.
Engl, F.: Pilzwanderungen. Eine Pilzkunde für Jedermann. Wittenberg 1958.
Pilát, A.: Klíč k určování našich hub hřibovitých a bedlovitých. Praha 1951.
Kicken, A.: Vademecum für Pilzfreunde. Leipzig 1920.
Smotlacha, F.: Přehled hub. Praha 1935.
Veselý, R.: Československé houby I. a II. Praha 1946 a 1951.
Wünsche, O.: Die Pilze. Leipzig 1877.

b) Výzkum a pozorování hub rostoucích v ČSR.

Žlutotřepenitka cihlová — Nematoloma sublateritium (Schaeff.) Fr.

Třásnitka, třepenitka cihlová, cihlářka — [Hypholoma lateritium [Schaeff.] Karsten non Fries.]

Pařezová a kořenová trsová, truchobytná, velká, cihlově červená třepenitka, což jest houba dlouho- a tenkonohá s třepením na okraji klobouku.

Připomíná tř. makovou (viz I. díl Atlasu), je ale mnohem větší, masitější a nahoře na klobouku (cihlově) červenější (proto cihlová). Lupeny a výtrusy v barvě podobné jako u třepenitky makové a nikoliv jako u třepenitky svazčité, jež je ve všech svých částech význačně a živě žlutá a má výtrusy tmavší a proto od nich lupeny zelené. Cihlářka roste v trsech proti svým drobnějším sestrám, obyčejně menších, ba někdy i jednotlivě. Pak bývá zvlášť veliká.

Stručný popis: **Klobouk** dosti masitý, pevný, tupě zvoncovitý, později rozložený, 3—8—12 cm široký, uprostřed cihlově červený, na okraji bledší a často dlouho bíle ovlášený, vzácně s hrubšími kusy povrchové plachetky čili vela, později lysý, bledě cihlový, hladký, suchý, vodou nasáklý. **Třeň** válcovitý, 5—10—20 cm dlouhý, válcovitý, 6—8—13 mm tlustý, zprvu tuhý, vláknitý, na povrchu ovlášený, pak uvnitř změklý, nahoře bledý, dole rezavohnědý. V mládí je spojen s kloboukem bílým, jemným závojem, který zanechává „třepení" na klobouku, nikoliv však prsten na noze. **Lupeny** bělavé, později zašedlé, pak od výtrusů šedobílé, s bledým ostřím, husté, široké, u třeně nejširší a vykrojené. **Výtrusy** vejcitě elipsoidní, žlutohnědé, 6—7 μ. Dužnina bledá, dole na třeni rezavá, slabě nahořklá, trochu zápašná. Houba jedlá, IV. tř. užitkové hodnoty. Jsou houbaři, kteří ji sbírají, jedí a pokládají ji za houbu asi II. C třídy. Malotrsový i jednotlivě rostoucí, hojný, za mírné zimy celoroční saprofyt 3.—4. stupně lesních stromů, zvláště listnatých.

O třep. cihlové přednášel jsem v r. 1907, zkoušel ji k jídlu a vystavoval v Hradci Kr. Poprvé jsem o ní psal v Bayerově Botanice (1912/3), později s mnoha spolupracovníky v ČČsH a ve svém „Přehledu hub".

Třep. cihlovou označuji stejně jako makovou, svazčitou a zápašnou za houby celoroční, avšak třep. cihlová po tuhých zimách na jaře neroste, kdežto zejména třep. svazčité tuhá zima naprosto neškodí. Maková je choulostivější nežli svazčitá, ale otužilejší nežli cihlová. Tato vyroste na jaře, někdy jen jako drobná houba a jindy zase, zvlášť když roste jednotlivě, dorůstá do velikosti opravdu obrovské. V říjnu 1952 měli jsme na svých výstavách v Praze gigantické trsy, až 17 cm šířky. Za chladného počasí bývá někdy cihlářka sterilní.

Zájem o všude hojné třepenitky čili třásnitky — Nematoloma — makovou, svazčitou, cihlovou spolu ještě s tř. zápašnou — H. epixanthum Fr. je stále velmi značný. Jsou nám znovu a znovu posílány do poradny, na výstavy, na přednášky, při čemž sběr prvých dvou se šíří. U tř. cihlové odrazuje její zahořklost. Tř. zápašná nesbírá se pro její zápach a svazčitá pro její silnou hořkost. Vonná, chutná a jedlá opěnka — Ph. mutabilis (Schff.) odlišuje se nápadn ě od nich ode všech svou rezavou barvou plodnice i lupenů a výtrusů a svou silnou hubnou (hřibovitou) vůní. Ještě nejvíce se podobá jedlé a chutné tř. makové (viz I. díl Atlasu).

Dr. Smotlacha: Atlas hub — II. díl.

Josef Chmelíček:

Smotlachovy houby hřibovité.

Иосиф Хмеличек: **Губчатые грибы Смотлахи.**

Roku 1911 vyšla Smotlachova disertační práce jako zvláštní otisk Věstníku královské české společnosti nauk v Praze, Monografie českých hub hřibovitých čili Boletineí. V ní bylo popsáno 51 druhů, 45 podle vlastních nálezů, 6 podle udání Krombholzova, které Smotlacha nenašel. Smotlacha studoval

houby hřibovité dále a poznatky uveřejňoval v Časopise českých houbařů. Jsou roztroušeny v 34 ročnících a jejich vyhledávání dá mnoho listování. Proto jsou v této práci vybrány, aby byly pohromadě.

Smotlacha byl bystrým pozorovatelem hříbkovitých. Sliboval druhé vydání Monografie, ale k tomu bohužel nedošlo. Roku 1936 vydal Přehled hub, ale ten byl určen především jako výstavní katalog, chybějí mu proto podrobnější popisy. Roku 1950 napsal nový přehled hřibovitých, kde vyjmenovává 79 druhů. Nebyla to ještě práce konečná, chtěl přehled ještě opravovat podle Singrova díla.

Tato práce není druhé vydání Monografie, je jen shrnutím toho, co bylo v časopise o hřibovitých uveřejněno po vydání Monografie. Popisy nejsou úplné, jen takové, jak byly uvedeny v časopise, aby usnadnily další studium hřibovitých.

České názvosloví je zatím podle přehledu 1950. Není jednotné, někde je jiné v Monografii, jiné v Přehledu hub 1936 a jiné v Mykologickém sborníku. Bude třeba, aby názvoslovná komise společnosti je ustálila.

Hlavní změny v opraveném přehledu 1950 jsou zřetelně oddělené rody suchých hřibů plstnatých, Xerocomus Quél, s třeněm dlouhým a šupinatým rod Leccinum S. F. Gray, kozáky a křemenáče, Auriporus Pouzar a jiné.

I. Houby hřibovité

Slizké

pod jehličnatými rod Suillus S F Gray

- podrod Friesia Sm bez závoje — borové 1—6; přecházející od borovice 7—11
- podrod Boletopsis Hen se závojem — borové 12—14; modřínové 15—21; rod Boletinus Kalchbr 20; rod Bolepsis Smot 21

pod listnatými:
rod Auriporus Pouzar, Smotlachův rod Elasta 22

Vlastní hřibovité

(poddoubníky) suché plstnaté — rod Xerocomus Quél 23—31; rod Phlebopus (Heim) Singer na č. 2b

hnědovýtrusné Díl ex Fr. rod Boletus

- modráky
  - sladké 32—38
  - hořké 39—41
- žlutohřiby
  - se síťkou 42—46
  - bez síťky 47
- bělohřiby
  - bez síťky 48
  - se síťkou 49—52

růžovovýtrusé, rod Tylopilus Karst 53až 54
nachovýtrusé, rod Porphyrellus Gilb 55
bělovýtrusé, rod Gyroporus Ou 56—57
dlouhonohé, rod Leccinum S F Gray — křemenáče 63—76; kozáky 58—62

Podloubníky, rod Gyrodon Opat, 77—78

II. Šiškovcovité, rod Strobilomyces Berk, č. 79

Číslování hřibovitých.

Slizké:

1 kravský I/3, 27/7
2 strakoš I/4, 27/9
3 mazlavý —, 27/6
4 voštinatý —, 27/5b
5 bílý —, 27/5a
6 ovčí I/1, 27/5
7 peprný I/2, 27/8
8 převzácný —, 27/8a
9 hnědý I/9ab, 27/15
10 tuhý —, 27/15a
11 Stejskalův —, 27/15b
12 obecný II/1, 27/1
13 šedobrvý —, —,
14 žlutavý II/3,
15 plavý II/2, 27/2
16 sličný —, 27/2
17 slizký II/4, 27/2a
18 Bresadolův —,
19 rezavý II/5, 27/3
20 dutonohý II/6, 27/4
21 růžovýtrusý —, 27/4a
22 pružný —, 27/27

Poddoubníky:

23 přízivný —, 27/26
24 obecný I/5, 27/23
25 osmahlý —,
26 žlutomasý I/6, 27/28
27 sametáček —,
28 různobarevný —, 27/29
29 červený I/10, 27/24, 27/25
30 růžový —, 27/30
31 sadní I/7, 27/31

Pravé hřiby, modráky:

32 purpurový I/23, 27/36
33 satanovitý I/26b, 27/38
34 satan I/26a, 27/37
35 hlohový I/25, 27/22
36 koloděj I/22, I/27, 27/34, 27/35
37 kovář I/21, 27/32
38 vlčák I/24, 27/33
39 podezřelý I/28, 27/43
40 kříšť I/30, I/32, I/8, 27/39, 27/42
41 trojpásý I/31, 27/40, 27/41

Žlutohřiby:

42 bronzový I/18, 27/18
43 vonný I/20
44 letní —, 27/20
45 královský I/17, 27/19
46 růžovník I/19, 27/21
47 skvrnitý I/14, I/15, I/16, 27/16, 27/17

Bělohřiby:

48 bledý I/13,
49 borák I/12, 27/13
50 obecný I/11a, 27/11
51 dubák I/11b, 27/12
52 černák —, 27/13a

Ostatní:

53 žlučník I/38, 27/14
54 kožnatý I/39,
55 nachovýtrusý I/40, 27/54
56 kaštanový III/2, 30/2
57 modračka III/1, 30/1

Kozáky a křemenáče:

58 habrový I/36, 27/52
59 dubový I/37, 27/53
60 březový I/35, 27/44
61 bílý I/35b, 27/45
62 kapucínek —,
63 kozákovitý —,
64 kř. březový I/33, 27/46
65 tmavohnědý —,
66 bílý —,
67 osikový I/34, 27/48
68 borový —,
69 smrkový —,
70 krvavý —,
71 dubový —,
72 šedý —, 27/47
73 přitvrdlý —, 27/50
74 topolový —, 27/49
75 šupinatý —,
76 černající —, 27/51

Podloubníky:

77 siný V/2, 29/1
78 krátkotrubký V/1, 29/2

Šiškovce:

79 šiškovitý IV/1, 28/1.

Zlomek s římským čítatelem znamená, že je v Monografii. Čítatel je rod, jmenovatel číslo v rodě.

Zlomek s arabským čítatelem znamená, že je v Přehledu hub z r. 1936.

Česká jména jsou vzata z přehledu hub 1950.

Hřiby s kloboukem za vlhka slizkým

a) Třeň suchý, rostou jen v jehličnatých lesích, 3 rody:

Rod **Suillus** S F Gray, Ixocomus Quél s klob. nešupinatým

Bez závoje, Friesia Smot.
pod borovicí:
klouzky čili prahřiby, bez žlázek na třeni:
kravský, strakoš, mazlavý a voštinatý se žlázkami,
podmásníky se žlázkami na třeni a kapkami podmáslí:
ovčí a vejmutáček,
přecházejí od borovice k jiným stromům:
rezavovýtrusé: klouzek peprný a převzácný,
hnědé: hřib hnědý, tuhý a Stejskalův,
Závojnaté, Boletopsis Hen.
pod borovicí se žlázkami na třeni:
loupák obecný, šedobrvý a žlutavý,
pod modřínem bez žlázek na třeni:
loupák sličný, lepkavý, plavý a tridentský

Rod **Boletinus Kalchbr,** hřibovce se závojem a kl. šupinatým:
hřibovec dutonohý (loupák)

Rod **Bolepsis** Smotlacha, loupáky s růžovými trubkami:
bělák růžotrubký.

b) Třeň slizký, rostou jen pod listnatými stromy:

Rod **Pulveroboletus** Murr, hřiby pružné čili zlatoporé:
hřib pružný.

V Monografii Smotlacha rozeznával u rodu Suillus dva podrody, Friesia a Boletopsis a také zvlášť čísloval. Roku 1950 klade mezi tyto dva podrody nový podrod Elasta Smot. Po roce 1952 říkával, že rod Elasta je blízký k rodu Xerocomus, a proto je nyní zařazen na rozhraní mezi slizké a poddoubníky. U mnohých autorů je vědecké jméno Xerocomus, správně má být Pulveroboletus Murr nebo Aureoboletus Pouz.

1. Klouzek kravský

V Monografii je na č. 3 Boletus bovinus L, kravina, se souběžnými jmény B. mitis Pers, ferrugineus Schff, gregarius Wahl, circinans As, luteus Bull. Dnešní vědecké jméno je **Suillus bovinus (L ex Fr) Kuntze.** Je to přehojná houba rostoucí v hejnech všude, kde roste borovice. Vystupuje za ní na hory, do bažin, na půdy suché a písčité. Někde tvoří chumáče srostlých plodnic a proto ve Floře Danica se nazývá klouzek stádový čili gregarius. Klobouk je lysý, oranžově hnědý, málo slizký, s pokožkou neloupavou. Trubky jsou krátké, široké, zelenavě olivové, ústí složená jako u dutonohého. Třeň je bez závoje a bez žlázek. Maso je bělavé, žlutavé i nahnědlé, při sušení a vaření červenající. Je to chutná houba, která se na mnohých místech pomíjí, když rostou cennější houby od září do října. Za suchého počasí usychá. Někdy plodnice vytrvají v borovinách po celý měsíc, ale pak jsou měkce houbovité bez šťávy (plihé), obyčejně červivé a nakonec plny plísně. Na trzích bývá zřídka. Je zajímavé, že mezi více plodnicemi se najde malá červená hubka se závojem, slizák růžový. Doprovází jej.

2. Hřib strakoš

V Monografii je pod č. 4 hřib kožešník, písečník, podsosník, kožíšek, ševčík, švec, kačenka, máselník, židáček, podhoubek, Boletus variegatus Schwartz, syn. guttatus Pers, aureus Schff, Polyporus cinnamomeus Haller. Vědecké

jméno je **Suillus variegatus (Sow ex Fr) Kuntze.** Celá houba je žlutá, uvnitř světlejší než na povrchu. Klobouk plstnatý, žlutohnědý, málo slizký a snad proto býval řazen mezi poddoubníky, ale svou příbuzností s borovicí patří mezi klouzky. Trubky jsou s nádechem olivovým, póry zelenavě olivové, později žlutohnědé. Třeň je bez závoje (bez prstenu), bez síťky, bez šupinek a bez žlázek. Maso je bělavé, žlutavé, nepatrně měnlivé. Řežeme-li do mladého strakoše, připadá to, jakobychom řezali do plsti. Objevuje se v borech na konci léta a na podzim, ale nalezen byl i v bukovém lese na kořenech jedle. Hojnější je ve starších kulturách než v mladších. Není tak vyhledáván jako hřiby a křemenáče a sbírá se, když je málo hříbků. Roste 10 až 14 dní a najednou přestane. Dá se upotřebit jako hřib obecný. Od ostatních hřibů se liší pryskyřičnou vůní, nažloutlou barvou a plstnatým kloboukem. Jmenuje se také písečník, protože je nejhojnější v lesích písečných.

Ve stupnici chuti a jedlosti podle profesora Smotlachy, v řadě IIC je **Boletus sulphureus Sm., hřib žlutý.** Buď jej Smotlacha sám vyzkoušel nebo tak zjistil podle literatury. Pokud vím, nikde jej nepopisuje. U nás roste. Našel jsem jej před dvěma roky (1957). Tehdy jsem sbíral houby na výstavu a přirozeně, že jsem sebral každou houbu. Tak jsem našel černáka, černocha (nachovýtrusého), ba našel jsem i dva hřiby na pařeze. Vedle pařezu stál jeden na zemi, zakořeněný v trouchnivějícím dřevě. Dva jsem doma snědl s nalezenými dubáky a jednoho jsem přinesl jako zvláštnost do poradny. Byl uznán nejdříve za strakoše, že i strakoš má někdy třeň trochu bachratý. Žlutému podhoubí jsem nepřikládal zprvu žádnou váhu. Později jsem jej ale určil jako suchohřib sírožlutý, Xerocomus sulphureus Fr. Naleziště nejsou u nás jmenována, jen v Anglii, Francii a jižním Německu a to ještě vzácně. Podle Mosera jsem zjistil, že to je **Phlebopus sulphureus (Fr) Singer.** To bylo počátkem září. Loni (1958), v té době jsem v Solopiskách nebyl. Naleziště to bylo na rozhraní smrkového lesa se smíšeným, sem tam nějaká borovice.

Protože podle Mosera je jeho souznačné jméno sphaeocephalus Barla, sváděl mne popis hřibu velkohlavého v 13/20, Bol. macrocephalus Leuba, zda by to nebyl on. Ale není tam uvedeno modrání dužniny a že roste na trouchnivějícím dřevě.

3. Klouzek mazlavý čili chlumní.

V Boletineích čili Monografii není veden. Vědecké jméno je **Suillus collinitus Fr.** Jen cvičenější oko jej rozezná od podmásníku ovčího a loupáku žlutého. Je uprostřed mezi oběma. Barva klobouku a třeň v hořejší části připomíná klouzek žlutý. Nedostatkem závoje se blíží podmásníku ovčímu. První okamžik činí dojem loupáku žlutého zbaveného závoje. Existence klouzku mazlavého ukazuje vratkost bývalého rodu Boletopsis Hening. Klobouk je pokryt hnědým slizem, nožka je bílá, dole fialově zahnědlá, drobně šupinkatá, bez prstenu. Roste pod sosnami na vápně nebo na opuce. Hodnota IB.

4. Klouzek voštinatý.

V Boletineích není veden. Vědecké jméno je **Suillus plorans (Roll) Singer,** syn. Boletus cembrae Studer. Je příbuzný podmásníku ovčímu čili zrnitému, nemá však mléčných kapek a tak jeho příbuzenství ukazuje na klouzek kravský. Klobouk je tmavohnědý i slámově žlutý, póry žluté až olivově hnědé, široké, složené. Třeň je tečkovaný žlázkami, bez závoje. Maso žlutohnědé a chutné, hodnota IIIB. Najde se hlavně pod limbami a pod borovicí černou. IIIB.

U klouzků rostoucích pod pětilistými borovicemi je dodnes jakýsi zmatek. Pilát rozeznává jeden druh s jedním podrodem, Favre má tři poddruhy a snad i druhy, Moser má jen dva druhy: u bělavějšího (Suillus placidus Bon.)

dužnina čpavkem zpurpuroví do fialova, u hnědšího (Suillus plorans Roll) zrůžoví. Rozluštění musíme nechat odborníkům na pozdější dobu. Ale již se našel klouzek bílý pod obyčejnou borovicí lesní, tedy bez vejmutovky.

5. **Podmásník bílý.**

Protože se najde nejčastěji pod vejmutovkou, říká se mu vejmutovák. Vejmutovka je borovice cizokrajného původu, mající ve svazku 5 jehlic, kdežto naše borovice mají jen dvě. Lesníci ji množí semeny a semenem se k nám dostala. Je nemožné, aby se výtrusy roznášely semeny nebo aby se výtrusy dostaly k nám přes oceán a našly si vejmutovku. Spíš to budou výtrusy podmásníku ovčího, které se dostaly pod vejmutovky a přeměnily se. Šmarda sbíral podmásník bílý a marně se ohlížel po vejmutovce. Zato zjistil mezi duby a smrky několik borovic Benksonových. Klobouk je tlustě masitý, v mládí sklenulý, ve stáří rozprostřený a hrbolatý, špinavě bělavý až okrový. Na pomačkaných místech nabíhá do červenohněda. Pokožka je za vlhka slizká, loupavá. Ústí rourek je veliké, okrově tmavožluté. Třeň je porostlý karmínovými šupinkami, bledožlutý, bez závoje. Podmáslí je červenavé a pochází ze žlázek na noze. Vědecké jméno je **Suillus placidus (Bon) Singer**, syn. Suillus fusipas Heufler, Boletus Boudieri Quél. Ixocomus leptopus Pers. V Monografii není uveden, ale je již v Přehledu hub 1936, 27/5a.

6. **Podmásník ovčí.**

V Monografii je to první popisovaná houba ve skupině Viscipelles. Boletus granulatus L, syn circinas Pers, lactifluus Wahl flavorufus Schff, inquinans Schff. Vědecké jméno je **Suillus granulatus L. ex Fr/Snell.** Česká lidová jména: podmásník, kluzák, podmásník zrnitý. V mládí je tak slizký, že jej ztěží udržíme v ruce. Je to u nás běžná houba, která vydrží na místě i 30 let. Klobouk je okrohnědý, pokožka zcela slupitelná. Na vrcholku klobouku se kůžička těžko loupá. Póry žluté. U mladých plodnic vytéká z trubiček v kapkách bělavé podmáslí, u starých zůstávají póry suché. Vodové bílé kapky na ústí trubek jsou hlavním znakem. Třeň je žlázkatý. Je hojný v trávě na okraji borovin, dál v lese pod řídkými stromy. Otruba napsal, že bez borovic není ovčího klouzku, ale že je dost úseků borových, kde tento podmásník nenajdeme. Není tedy každý borový les vhodným prostředím. Po 7 let objevoval podmásník ovčí ve vysoké trávě kolem lip a našel ho i za silnicí dále než 8 metrů od nejbližší borovice. Na jednom místě roste řadu let. IB.

7. **Klouzek peprný.**

V Monografii je pod číslem 2 jako Boletus piperatus Bull, syn. ferruginatus Batsch. Správné vědecké jméno je **Suillus piperatus (Bull ex Fr) Kuntze.** Je to drobný druh s plavou pokožkou, v mládí slizkou. Trubičky široké, póry cihlově červené, dužnina palčivá, žlutá. Třeň je oranžově hnědý jako klobouk a bez žlázek, bez závoje. Roste ve smrčinách i v borovinách, jde i za břízou. Nalezen byl i ve vysokých polohách. Specialitou je naložený v octě s malými ryzci a čechratkami. IIIa.

8. **Klouzek převzácný.**

V Monografii není uváděn, ale je již v Přehledu z roku 1936. **Suillus amarellus (Qu) Singer**, syn. Boletus Pierrhuguesii Boud. Je příbuzný klouzku peprnému. Klobouk a třeň je oranžově hnědý, ale světlejší než u peprného. Třeň je bez žlázek, póry silně růžové. Chuť není palčivá jako u ryzce peprného, ale je hořká. Roste vzácně v lesích jehličnatých. IIIE.

9. **Hřib hnědý.**

V Monografii na čísle 9 je Bol. badius Fr, se souběžnými jmény B. spadiceus Krbh, tomentosus Krbh, glutinosus Krbh. Dole jako beta je ještě jednou

připsán B. glutinosus Krbh s kl. na povrchu slizkým a lepkavým. V Monografii jej zařadil Smotlacha mezi poddoubníky, v Přehledu hub z 1936 je připojen k bělohřibům a v přehledu 1950 je mezi hřiby slizkými. Zde jej Smotlacha správně zařadil, protože ve stáří a za vlhka je klobouk slizký. Zvlášť slizké jsou jeho formy glutinosus Krbh a pseudobadius Vel. Formy spadiceus Krbh a tomentosus Krbh jsou již méně slizké. Protože má klobouk

Obr. 10. Hřib hnědý — Xerocomus badius (Fr.) Kühn. Jedlý.
Foto: inž. Kunc.

také plstnatý, může se žařadit i mezi poddoubníky čili suché hřiby, jak ukazuje jeho vědecké jméno **Xerocomus badius (Fr.) Kühn.** Roste nejčastěji pod borovicí, ale přichází i do smrčin a snad náleží i jedli, zvláště na okrajích lesů a podél vlhčích míst. Klobouk je v mládí sametově plstnatý jako u všech poddoubníků, ve stáří je slizký jako u klouzků. Klobouk je kaštanově hnědý až temný, póry zelenožluté. Maso bělavé, málo modrající, což ukazuje na příbuznost k poddoubníkům, ale nevyskytuje se v listnatých lesích jako poddoubníky, většinou jen v jehličnatých. Jeho lidové jméno je podborovák, borovík, poddoubník, sladkohříbek. U nás je velice hojný, hodnoty IC. podle Smotlachovy stupnice.

10. **Hřib tuhý čili kravský.**

V Monografii není veden, ale v Přehledu hub z r. 1936 pod číslem 27/15a. Po napsání Monografie jej měl Smotlacha v rukou jen dvakrát, jednou zahnilý a podruhé zaschlý. Pokládal jej za hřib hnědý. Je to mohutný hřib hnědý, méně slizký, třeň více napuchlý, dužnina nemění barvu. Proto byl některými mykology oddělen jako hřib tuhý či kravský, **Boletus vaccinus Fr.** Ve světové literatuře je veden jako synonym hnědého. IC.

(Pokračování.)

c) Houby a jejich využití.

Dr. M. J. Pulec:

Čínské houby v Praze.

Др. Мирослав Пулец: **Китайские грибы в Праге.**

Dr. Miroslav Pulec: **Chinese fungi in Prague.**

V den čínského národního svátku, 1. října, byla roku 1958 v Praze ve Vodičkově ul. 19 otevřena Čínská restaurace jako další doklad stále užších kulturních i společenských styků naší republiky s národy mohutné lidově demokratické velmoci ve východní Asii. Vhodně vyřešený interiér jídelny ožívá denně desítkami i sty návštěvníky, kteří touží okusit pokrmy připravované v přilehlé kuchyni na plynových sporácích čínskými kuchaři. Je zajímavé, že si lze na čínské jídlo rychle zvyknout a osvojit si obrácený pořad chodů: po jasmínovém čaji hlavní jídlo a teprve na konec polévku. Ani jíst tyčinkami není nesnadné a labužník si přijde vždy na své, ať bohatstvím výběru pokrmů, pestrostí přípravy, rozličností koření či překvapivými chuťovými kombinacemi.

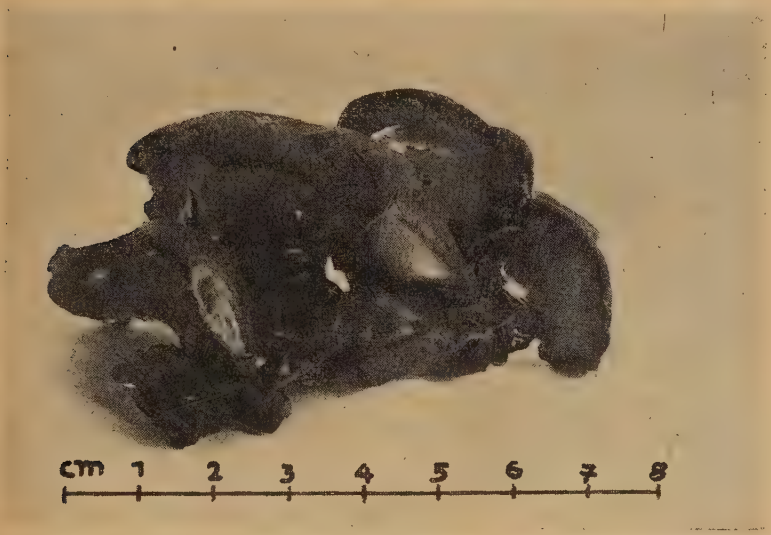
Čínská kuchyně je však zajímavá i ze stanoviska mykologického. Víme, že Číňané, právě tak jako Japonci i jiné národy východní Asie, si hub váží a rádi je jídají. Tak hledání „borových hub" (Tricholoma caligatum Vitt. — Ricken), jimž v Japonsku říkají „Matsu-take gari", se tam stalo odedávna jakýmsi národním sportem, jejž opěvují básníci a který se dnes při nedostatku lesů stává v mnohých krajích Japonska výsadou boháčů. Víme, že ve východní Asii rostou houby v obdobném množství druhů jako u nás a že tam dokonce existují prastaré kultury hub pěstovaných. S tím větším zájmem jsme se v pražské Čínské restauraci pustili do studia jídelníčku. Našli jsme tam na jídelníčku skutečně čtyři pokrmy s houbami: vepřové maso s čínskými houbami, osm kousků kuřete, kantonské nudle, polévka s vejcem a houbami. Současně jsme zjistili, že se houby přidávají i do dalších jídel, na příklad do zeleninového salátu a jater i ledvinek „čchao".

Ochutnal jsem postupně všechna tato jídla a v polévce bezpečně rozeznal „ucho Jidášovo" (Auricularia auricula Judae [L. ex Hook] — Underw.), které jsem již dříve, podle návodu prof. F. Smotlachy, sbíral a příležitostně jedl. Abych si ověřil toto určení a především nabyl přesnější informace o užití hub v čínské kuchyni, obrátil jsem se přímo na správu Čínské restaurace. Zástupce vedoucího s. Ludvík Jankovský, mně umožnil přístup do kuchyně, zodpověděl za součinnosti čínských kuchařů Čchen Č'-kanga a Tiang Jün-tchiena všechny dotazy a poskytl Mykologickému ústavu ČsMS v Praze vzorky všech tří hub, jež má pražská Čínská restaurace uloženy sušené ve své spíži a z nichž dvou druhů běžně při přípravě pokrmů používá.

Nejčastěji se na stole čínské jídelny vyskytne „černý hřib", správněji „černá houba". Dává se do všech uvedených houbových pokrmů a jen ve dvou případech jej doplňuje další houba. Správně jsme v něm rozpoznali ucho Jidášovo, odbornějším názvem bolcovitku ušatou (Auricularia auricula Judae L. ex Hook, — Underw.), která roste dosti hojně i u nás, a to i v pražských sadech, na různých listnatých stromech, zejména na černém bezu. Tvoří tenké blanité plodnice podobné ušním boltcům, které u nás bývaly ceněny jako léčivo („fungus sambuci"). Z literatury víme, že tyto houby, jež nemají výrazné chuti ani vůně, milují Číňané proto, že „smísí-li se s jinými pokrmy, dodávají jim zvláštní příjemnou konsistenci při žvýkání" (dr. A. Pilát). V pražské čínské kuchyni se lze o tom výborně přesvědčit, jak v polévce s vejcem a houbami, tak v ostatních jídlech s „černými houbami". Totožnost houby

pražské čínské kuchyně potvrdil mikroskopický a chemický průzkum provedený v prosinci 1959 v laboratoři MÚ v Praze 1, Malé Straně za vedení inž. K. Kunce.

Druhou houbu, jíž denně v pražské Čínské restauraci používají, označují čínští kuchaři jako „voňavá houba". Pomocí velkého čínského nauč-



Obr. 11. Bolcovitka bezová (bezovka ušatá, ucho Jidášovo) Hirneola auricula (L. ex Hook.) Underw. Japonský se nazývá: „Ki-kurage" V mládí jedlá. — Snímek oživené sušené plodnice z dovozu pro čínskou restauraci v Praze. Inž. Kunc 23. XI. 1959.

ného slovníku Cch'-ai jsme v Orientálním ústavu zjistili, že „voňavá houba" je identická s houbou Cortinellus Šiitake, což je synonymus pro C. Berkeleyanus a Cortinellus Šiitake, dnes správně vědecky označovaný jako Lentinus edodes (Berk.) Sing. Také toto určení se ukázalo na základě přezkoušení vzorků v laboratoři MÚ správným. Zatímco „černou houbu" v Číně nepěstují, ale sbírají jen volně rostoucí plodnice nebo je dovážejí i ze vzdálenějších zemí, pěstuje se „voňavá houba" odedávna také uměle, a to na dubových špalcích, jež se naočkují buď výtrusy nebo podhoubím. Tato lupenatá houba se v umělé kultuře rozšířila všude tam, kde hojněji sídlí Číňané a Japonci. Podle prof. dr. J. Macků se podařilo kulturu šiitaké převést do Evropy mnichovskému profesoru Mayrovi, jenž ji pak rozšířil v jižním Německu. Jinak v Evropě šiitaké domovem není. Z asi tří set druhů rodu Lentinus (houževnatec) roste v Čechách jen devět druhů, pro tuhost vesměs nepoživatelných. Čínský zástupce, zmíněná voňavá houba, patří však mezi velmi chutné houby a propůjčuje pokrmu osobitou příchuť. Spolu s černou houbou se dává do vepřového masa s čínskými houbami i do kantonských nudlí!

Třetí houba se v současné době na jídelníčku Čínské restaurace v Praze neobjevuje. V sušené podobě nepřipadala téměř ani jako houba, spíše při-

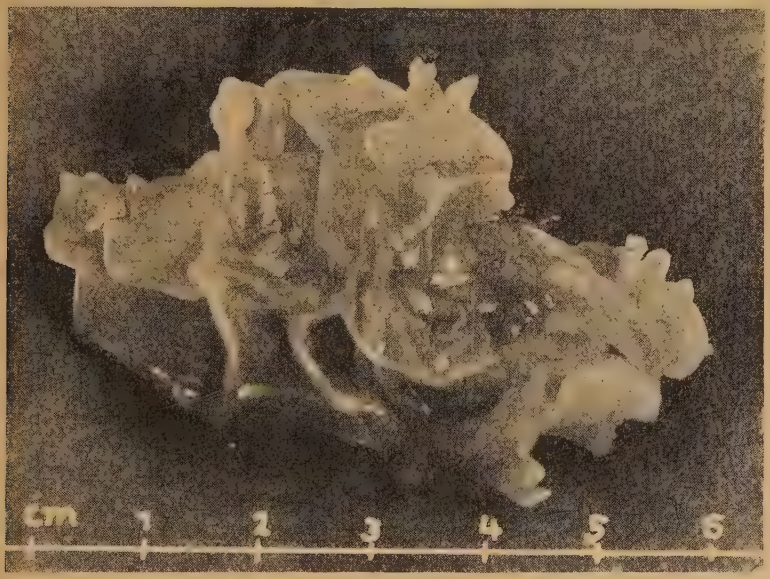
pomínala jakousi řasu. Z hub bylo možno hádat nejspíše na rosolovité (Tremellomycetes). Podobně jako ostatní, vložili jsme i usušenou plodnici této houby na misku s vodou, aby ožila. Již při mikroskopickém ohledání jevila pak příslušnost k rodu rosolovek (Tremella), což jsme si ověřili a zpřesnili studiem v Orientálním ústavu, kde zmíněný čínský naučný slovník ozna-

Obr. 12. Lentinus edodes (Berk.) Sing. — „Šii-také". Jedlá houba. Snímek oživené sušené plodnice. Inž. Kunc 23. XI. 1959.

čuje houbu zvanou „stříbrná" či „bílá" jako Tremella fusisformis. Údaj o této houbě praví, že roste jen v provincii S'-Čchuan, je velmi vzácná a užívá se jí i jako léku. Podle informace s. L. Jankovského jde o houbu velmi drahou, kterou Číňané upravují na sladko tak, že k přípravě 4 g stříbrné houby béřou 5 g lotosových semínek a 80 g cukru. Pokusně jsme si jednu plodnici připravili. Chutná jak velmi jemný rosol.

Ze tří druhů hub, jež nám pražská Čínská restaurace dala k disposici, patří tedy prvý k houbám u nás dosti obecným, jedlým, i když uznávaný jako druh méně chutný (chuťová skupina VI. D.)Druhý není tu endemický, ale bylo by jej možno u nás za určitých podmínek pěstovat. Třetí je vzácný i ve své vlasti, ale u nás má řadu úzce příbuzných druhů. Z těchto theoretických zjištění Mykologického ústavu učinilo užší předsednictvo Československé mykologické společnosti na zasedání v pátek dne 18. 12. 1959 praktické uzávěry. Především přijalo usnesení, kterým se obrací na jednotlivé odbočky, aby v příští sezóně organisovaly sběr bolcovitky ušaté všude, kde roste, a zaslaly usušené plodnice ústředí, které by je odevzdalo Čínské

restaurací v Praze. Výsběrem houby, o které nemají zatím naši praktičtí houbaři zájem, ušetříme republice devisy za její import. Ještě větší význam v tomto směru by mohla mít další akce, totiž iniciativa pokusů s pěstováním šiitaké. Předpoklady pro ně vyhledá předsednictvo ČsMS spolu s MŮ, ve spolupráci s Čínskou restaurací a nadřazenými složkami. Třetí úkol, jež si



Obr. 13. Rosolovka — Tremella fusisformis. Snímek oživené sušené plodnice. Jedlá. Inž. Kunc, 23. XI. 1959.

vedení ČsMS vytýčilo, se týká rosolovky, prověření a zpřesnění její identifikace, průzkumu praktické požívatelnosti našich příbuzných druhů i jejich upotřebitelnosti pro čínskou kuchyni. Význam tohoto úkolu zvláště vysvitne, připomeneme-li si, že za 1 kg této S'-čchuanské houby platíme do Číny 1200 Kčs v devisách.

Průzkum čínských hub v pražské Čínské restauraci není samoúčelný. Vedle teoretického poslání může vykázat význam praktický. Důležitý je také jeho úkol metodický, kdy razí cestu vědeckému průzkumu, počítajícímu aktivně s bohatými možnostmi, jež se nestále otevírají současně s růstem mezinárodních styků a upevňováním přátelství mezi ještě nedávno si téměř cizími zeměmi a jejich obyvateli.

K výsledku průzkumu obrátí však pozornost i široká obec praktických houbařů. Naučí se jistě postupně oceňovat dosud opomíjenou bolcovitku ušatou a používat ji při přípravě mas, masových jídel, salátů a zejména polévky, jak je na to upozorníme v příštím čísle.

* * *

Výstava „Výživa a zdraví", kterou v září pořádal Ústřední ústav zdravotnické osvěty v Praze s dalšími organisacemi, byla zajímavá i pro milovníky hub. Byla zde vystavována jídla z hub, čerstvé žampiony a zmrazené lišky.

V týdnu výstavy bylo možno volat na č. 219 s dotazem, které předpisy na zdravé a chutné pokrmy z hub u jiných národů zařadil výše uvedený ústav do telefonní služby „Co dnes vařit?“ — V Domě potravin na Václavském nám. byla uvedena na trh čínská žampionová paštika. Inž. Sm.

* * *

Dopis z Bulharska (výňatek). U nás sběr hub pro obchod, konzervárenský průmysl a vývoz se provádí pomocí brigádníků z jednotných zemědělských družstev. Výkup provádí vesnická družstva (podobně jako v ČSR Jednota). Organisace a vývoz sušených hub provádí státní společnost vývozní „Bulgarplodexport“. Zdravíme všechny přátele hub v Československu a jsme se srdečným pozdravem. Konstantin Balabanov, Sofia.

d) Houby škodlivé a jedovaté.

RNDr. Miroslav Pulchart:

Jedovatost námele.

Др. ест. наук Мирослав Пулхарт: **Ядовитость спорыньи.**

RNDr. Miroslav Pulchart: **Toxicity of ergot.**

Ačkoliv je všeobecně známo, že námel patří mezi jedovaté houby, bývají jeho účinky často podceňovány. V poslední době se však vyvinuly zvláštní poměry, které mohou způsobit akutní nebo vleklou otravu při déle trvající práci s drogou. Přímé užívání námele jako léku dnes nepřichází v úvahu a akutní ergotismus (otravy námelem) je dnes u nás velmi vzácný, vyskytuje-li se vůbec. Námel je sice uveden mezi oficinálními léčivy v Československém lékopise, ale v praxi se již nepředepisuje. Dokud si lékárny obstarávaly výrobu galenik samy, sloužil jako materiál pro tekutý nebo suchý námelový extrakt, ale dnes tyto léky dodává přímo farmaceutický průmysl, který z námele isoluje i jeho alkaloidy. Přece však Československý lékopis nařizuje, ve smyslu mezinárodních předpisů, že námel patří mezi léčiva uchovávaná odděleně od ostatních a že se nesmí vydat bez lékařského předpisu. Nejvyšší jednotlivá dávka je 0,1 gram, nejvyšší denní dávka 3,0 gramy, ale obvyklé therapeutické dávky jsou nižší: 0,5 a 2,0 gramy. Zmíněné 3 g je asi 10 větších námelových sklerocií. Dnes už i mládež je poučena, že jde o jedovatou drogu a každý při jeho sklizni, sušení, skladování i balení zachovává běžná pravidla o zacházení s jedy. Očkovací látka a výtrusy námele jedovaté nejsou.

Jedovatost námele je u nás dávno známa. V r. 1846 Jan Svatopluk Presl píše, že „za wlhkého léta waječník chorobně welmi se zwětšuje, we své ústrojnosti docela se proměňuje a dáwá wýrostky námelem, námělem, námělicem, námělečníkem, žítem swatojanským nazwané, jedowaté a tudy se žítem zemleté a snědené škodí zdrawí“. Vznikaly tím hromadné otravy, projevující se buď křečemi nebo

gangrénami. Ve středověku bývaly běžné, ale udržely se až do nejnovější doby. Jsou záznamy např. z r. 1928 z Manchestru u 200 židovských uprchlíků nebo z r. 1950 z jižní Francie, kde z 200 nemocných 5 zemřelo; z SSSR máme poslední zprávu o epidemii z r. 1927. U nás hromadně onemocněli lidé v r. 1736/37 v Krkonoších a r. 1770 v Rudohoří, ale ještě r. 1854 byly případy úmrtí na otravu námelem v pražských nemocnicích. Drastické vylíčení průběhu ergotismu podává Dr. Josef Pečírka v knížce „Die Giftgewächse" z r. 1859 na str. 110—112. Poněvadž jde o časově i místně přesně lokalisované případy, podávám překlad zprávy Dr. Pečírky, který pak rozbírá i otravy kloboukatými houbami .

„26. srpna 1854, kdy se v některých krajích vyvinulo na obilí mnoho námele, onemocněli za silných křečí ve vesnici Konojedech u Kostelce nad Černými lesy tři sourozenci, čtrnáctiletý chlapec a dvě děvčata ve stáří 16 a 18 let. Dva dni předtím, když už půl roku nesnědli ani kousek chleba, požili s velkou chutí chléb z čerstvě přinesené žitné mouky, v níž byla přimíšena asi $^1/_6$ námele. Při každém záchvatu křičeli bolestmi tak, že se sousedé sbíhali a považovali je za pominuté. Lékař je nalezl zmítající se na slaměném lůžku a pokryté studeným potem; prsty byly tak silně sevřeny, že nejsilnější muž je sotva dokázal rozevřít. Chlapec po záchvatu ležel v bezvědomí, děvčata byla sice obluzena, ale přece částečně při vědomí, a stěžovala si na horkost, která sžírala jejich paže a nohy, na závratě, mlhavé vidění, křečovité napínání v břiše a na pocit, jakoby jim mravenci nebo myši běhali po kůži. Občas se dostavovaly bolestivé křeče v údech s násilným zaklánění trupu za velké úzkosti a hlasitého nářku. Záchvaty trvaly od půl hodiny až po několik hodin. Přitom nemocní trpěli stálou žízní, po silných křečích toužili po jídle a když jim bylo podáno, snědli je s chtivostí. Zvlášť si přáli chléb, ale dostávali po něm nové záchvaty, ačkoliv byl prostý námele. Po křečích následovalo vyčerpání, ochablost a chroptivý spánek. S lékařskou pomocí se zotavovali a mohli po 14 dnech obstarávat domácí práce. Jen u staršího děvčete a u chlapce dlouho zůstala všeobecná slabost, chvění údů, bolest v žaludku, závratě a náchylnost k spínavým křečím.

Dne 5. února 1855 onemocněli titíž sourozenci znovu ergotismem v silném stupni, když snědli k obědu horké knedlíky ze zbytku námelové mouky. Hned po jídle stěžoval si chlapec na nevolnost, závratě, slabost zraku, mravenčení v údech. Upadl ve strašné spínavé křeče s následným křečovitým strnutím, ztratil vědomí i řeč. Nato se dostavilo opakované vrhnutí a po 6 hodinách smrt. Starší děvče dostalo při pohledu na umírajícího bratra silné křeče, které sice po několika dnech ustaly, ale zesláblo, skoro úplně ztratilo zrak a sluch a dostavil se stav obluzení. Za řezavých bolestí vyvinuly se na trupu četné vředy se zánětlivým lemem a sněťovitým rozpadem. Sněť zachvátila pak celý trup a stehna, kůže se loupala a mrtvolný zápach naplňoval světnici. Břicho konečně napuchlo, nastaly křeče ve střevech, průjem, blouznění, škytavka, mdloby, bezvědomí a 9. března 1855 ubožák vypustila duši.

Mladší děvče se po několika záchvatech zcela uzdravilo, když bylo delší čas vzdáleno z otcovského domu.

Dne 23. května 1855 onemocněla ergotismem v Bulánce ve zmíněném okrese v Čechách celá rodina nádeníka, a to otec, matka a 3 děti; jen 6 měsíců starý kojenec, který nepožíval žádný pokrm kromě mateřského mléka, zůstal zcela ušetřen. Tito lidé semleli z nouze před třemi dny tři mázy (asi ⅓ rakouské měřice) žitné zadiny a odpadového zrní a z nich připravili polévku a knedlí-

ky. Brzy nastaly křeče a pak ztrnutí všech údů, ztráta činnosti smyslů a řeči; dostavilo se scestné mluvení, ztráta vědomí a ve 3 dnech smrt muže a 2 dětí. Žena a dvouleté dítě, kteří pojedli méně škodlivého pokrmu, zůstali naživu.

V tomtéž roce jako v Čechách zuřil ergotismus také ve Francii v okolí Lyonu, kde někteří přišli o celé údy. Za hlavní příčinu se považovalo velké vlhko a drahota roku 1854.

V r. 1857 vypukl ergotismus následkem požívání námele v Sedmihradsku. Byl akutní a projevil se jako velmi nebezpečný hlavně u dětí a žen. Do září onemocnělo v postižených obcích 245 osob, z nichž asi polovina zemřela."

Toto Pečírkovo drastické líčení týká se ovšem chudiny před 100 lety. Je však i dnes cenné pro přesný popis klasických příznaků ergotismu: žízeň, zvracení, průjem, obluzení, křeče typu padoucnice u akutních otrav. Cévní spasmy a gangrény u jedné formy chronických otrav a bolestivé spínavé stahy svalové s předchozím mravenčením a poruchami citlivosti u druhé formy chronických otrav.

Dnes nebezpečí ergotismu u nás nehrozí. Žito po sklizni se musí dopravit do lihovaru, kde se zpracuje jiným způsobem. Zaměstnanci pracující s námelem jsou pod stálou lékařskou kontrolou, při práci používají masky, dbá se, aby co nejméně přišli do přímého styku s drogou. Chemický rozbor námelového prachu není dosud skončen, ale pěstitelé málokdy přicházejí do prašného prostředí s námelem. Jejich materiál bývá více méně navlhlý a odrolení na prach je u něho minimální.

Nelze však zanedbat jinou okolnost. Jedovatost námele v posledních letech silně stoupla, protože byly vyšlechtěny kmeny s vysokým obsahem jedovatých alkaloidů. Jestliže u planého námele se jejich obsah pohybuje kolem ½ promille nebo vůbec scházejí, u pěstovaného bývá několikrát vyšší. Je tedy možné zjistit, zda námel prodaný jako planý pochází skutečně z divokého výskytu nebo zda byl odcizen v kulturách. Stoupnutím jedovatosti lze vysvětlit i zdánlivé nesrovnalosti např. u RIEDLA, který udává jako smrtelnou dávku 6,0—9,0 gramu, ale připouští i pouhých 1,5 gramu.

U námele jde tedy o změnu kvantity účinnosti u hub přímo před našima očima. Je proto nutné zvýšit opatrnost při každé manipulaci s námelem a na starší údaje o nebezpečných nebo smrtelných dávkách pohlížet s určitou dávkou kritičnosti.

(Došlo v listopadu 1959.)

Ing. M. Jenko:

Obrana proti otravám houbami.

Každý rok jsou uveřejňovány v odborných časopisech články o otravách houbami, jež probíhají někdy bez následků, často však způsobují i smrt. Celé rodiny bývají postiženy zhoubnými otravami muchomůrkou zelenou nebo zbělenou. Málokdy se podaří postiženého zachrániti, nebylo-li včas odborně zakročeno. Protijed není ještě znám.

Chtěj nechtěj se tážete, možno-li učiniti další opatření, aby byl počet otrav snížen na nejmenší míru. Jde přece téměř ve většině případů o otravu zaviněnou vlastní vinou, a to neznalostí předmětu, neopatrností a mnohdy i lehkomyslností.

Je možno lid tak poučiti a varovati zejména před smrtelně jedovatými houbami, aby při sběru bylo vždy dbáno krajní opatrnosti?

Aby boj proti otravám byl úspěšný, je nevyhnutelně nutno, aby každý, kdo sbírá houby, je také znal, nejen jedlé, nýbrž i jedovaté.

Jest nejisté určovat houby podle vůně, chuti nebo podle jiných charakteristických znaků. Lépe je znát méně druhů, ale ty spolehlivě, než mnoho — povrchně.

S poučováním o houbách je započato již ve středních školách osmiletých. O věci bylo publikováno mnoho pozoruhodných námětů. K návrhům o opatřeních proti otravám houbami uvádím další.

V každé střední škole osmileté budiž co nejdříve na vhodném místě vyvěšen výstižný barevný nástěnný obraz nejjedovatějších hub se stručným popisem a patřičným varovným poučením, odděleně od ostatních obrazů na takovém místě, aby se mohl každý žák na něj nerušeně dívat.

Školy nechť mají jen dobré modely hub k dispozici pro studium.

Mimo zimní období, ve kterém roste poměrně málo druhů hub, by bylo potřebí vésti mládež častěji do lesa, obzvláště v měsících, kdy roste nejvíce druhů hub; to se může díti i o prázdninách v rekreačních střediscích.

Jakmile jsou pořádány výstavy hub, je záhodno, aby se mládež účastnila jejich sběru, ovšem jen za přítomnosti znalce, a navštěvovala často výstavy, kde se konají zároveň poučné přednášky.

Budiž učiněno vše, aby se vzbudil v mládeži zájem o věc.

Jest nesporné, jak bylo již častěji zdůrazněno, že by denní tisk a rozhlas mohly býti ještě účinnějšími činiteli v propagaci hub a varovati před sběrem jedovatých hub.

Je jisto, že by i film mohl býti dobrým prostředkem pro poznání našich hub. Pro školu je nepostradatelným prostředkem k výchově mládeže. Jaký by byl smysl takového filmu? Získat užitečné poznatky, vzbudit lásku k přírodě a úctu ke všemu, co je v ní. Nikdy se však nesmí zapomenout na výstražný moment a zřetelně označiti smrtelně jedovaté houby s příslušným poučením.

Jakmile budeme mít barevnou televizi, nebude činiti obtíže ukázati poučné obrázky jedovatých hub věrněji než se děje dosud.

Na našich poštovních známkách byly již obrázky jedlých hub. Nebylo by možno pokračovat a zejména zobraziti smrtelně jedovatou muchomůrku zelenou? Tato by mohla býti mimo jiné druhy hub i na nálepkách krabiček zápalek.*)

Na konci dovoluji si stručně vylíčiti, jak jsem se naučil poznávat houby.

Na začátku mně trpělivě určovali přinesené houby v poradně v Karmelitské ulici. Vděčně vzpomínám svých učitelů. Každou plodnici jsem opatřil lístkem, na který jsem napsal název houby a místo nálezu. Doma jsem se poučoval v odborných knihách s přesným celkovým popisem. Stále jsem pozoroval v přírodě život hub, pilně navštěvoval houbařské přednášky a výstavy. Častým studiem popisů a sbíráním hub jsem se naučil po nějaké době znáti větší množství druhů hub. Takové školení trvalo ovšem delší čas, než jsem dospěl ke kladným výsledkům a pronikl hlouběji do houbařské říše. U některých hub mé pomůcky nestačily. Další průzkum a určení jsem musel ponechati mykologům z povolání.

*) ČsMS podala tento návrh před časem min. zdravotnictví.

e) Různé.

Prof. Dr. Václav Machek:

Zrození etnomykologie.

Die Gründung der Etnomykologie.

Vědní obor, jehož jméno je uvedeno v nadpise, je zcela mladý. Jméno to bylo raženo r. 1954. Rozumí se jím, krátce řečeno, studium úlohy, kterou hrály houby v dějinách lidské kultury: řadí se tedy do etnologie. Mykologové sami se o místo hub v kultuře zajímali velmi málo, vlastně vůbec ne, pokud ovšem kulturou myslíme něco jiného než pouhou „kulturu jídla". Nyní máme po ruce dvě díla, která podávají základy příslušných bádání, přinášejíce — pokud to bylo zatím možné sehnat — látku z celého světa. Je to za prvé základní dvousvazkové dílo, jehož autory jsou R. Gordon Wasson a jeho manželka (zemřela 31. 12. 1958) Valentina Pavlovna. Má název **Mushrooms, Russia and history** (New York 1957, Pantheon Books). Vyšlo v 512 číslovaných výtiscích: tištěno ve Veroně, barevné obrazy v Paříži a ve Florencii. Je bohatě ilustrováno a pečlivě vypraveno. Jak napovídá již titul, je slovanský lid v něm zastoupen náležitě (není ovšem ještě možné, aby se dosáhlo úplnosti) a proto — doufám — se aspoň náš referát o něm setká se zájmem našich čtenářů. A protože jde o dílo, které se málokomu u nás dostane do rukou, proberu je podrobněji (někdy pouze překládaje Wassonova slova) než jak to bývá zvykem; některé partie, pro nás velmi vzdálené, však přejdu krátkou zmínkou. Druhé dílo má název **Les champignons hallucinogènes de Mexique;** autoři jsou R. Heim a R. G. Wasson; vyšlo v Paříži 1958 v Editions du Muséum national d'histoire naturelle.

Nejprve prohlédneme dílo americké. První 3 kapitoly pocházejí od Valentiny Pavlovny, ostatek od jejího manžela. Paní Wassonová, rozená Ruska, věnuje první kapitolu („Houby a Rusové") právě své vlasti. Vzpomíná tu na svoje mládí. Byla městské dítě, žila s rodiči v Moskvě nebo v Petrohradě, jenom o prázdninách bývala na venkově blízko Rigy v Lotyšsku. S láskou a nadšením tu vzpomíná, jak v borových lesích lotyšských sbírala se svou sestrou **lisičky.** Pak líčí lásku Rusů k houbám a prohlašuje, že takový láskyplný zájem vyznačuje Slovany vůbec na rozdíl od germánských národů. Slovan zná jistý počet jedlých hub, hledá je se zaujetím, kterého Američan nedovede pochopit, umí také houby připravovat. Tento zájem je u Slovanů prastarý a lidový. Autorka touží po tom, aby byly sebrány zprávy o tom, které houby se sbírají v tom kterém kraji, jaká mají lidová jména a co lid o nich ví a vypravuje, dále aby byly sebrány i zprávy historické. Pak mluví s láskou a obšírně o jednotlivých druzích hub, které Rusové sbírají (jsou to **syroježki** = syrovinky,

smorčki = smrže, **opjonki**, u nichž rozeznává dva druhy, **masljonki** čili **masljaniki, ryžiki** = ryzec peprný, **berjozoviki** čili **podberjozoviki, podosinoviki)**. Všímá si toho, zdali a které národy jiné znají a sbírají uvedené houby. Neopominula zastavit se u jmen **(pod)berjozovik** (= Bol. scaber) a **podosinovik** (= B. rufus). Právem tu zdůraznila, že slovanský lid si už dávno všiml toho (neboť — dodávám — i jiní Slované mají obdobná jména, také arci my), že uvedené houby rostou rády pod břízou a pod osikou (důvod je všem mykologům nyní znám). Mykologové si toho všimli a objasnili to teprve nedávno. Autorka se rozplývá chválou na **belyje griby** a s kuchařskou znalostí popisuje, jaké by to bylo osvěžení pro americké stoly, kdyby na ně přišly čerstvé hřiby, odborně upravené. Snad bude naše čtenáře zajímat sdělení o cenách sušených hřibů v New Yorku. Tu se prodávaly zabalené v celofánu, v malých židovských krámech. Za poslední války dovoz hřibů z Evropy byl zastaven, ale objevily se hřiby z Chile. Jejich kvalita však byla horší a tak po válce je opět vytlačily hřiby polské. V listopadu 1948 stály drcené chilské hřiby 2,75 dolaru za libru (necelý ½ kg), italské 4 dolary; polské, v dlouhých a úhledných řezech, 6 dolarů; v prosinci 1950 polské hřiby stouply na 8, a když to byly jen hlavičky, na 12; v říjnu 1951 však zase klesly na 8 dolarů. I na jiná jména hub (i nejedlých) vzpomíná autorka **(beljanky, volnuški, sinjuški, bolotovik, dubovik, jelovik, mochovnik, kozël', čortova perečnica, golubec, obabka, skripica, travjanka)**, ovšem bez zvláštních podrobností. Připomíná pak, že v krásné literatuře ruské se najdou svědectví o tom, jak Rusové milují houby: sama uvádí tři místa z Anny Kareniny od Tolstého a z Aksakova (překlady těch míst jsou podány ve zvláštním oddíle na konci knihy); zmiňuje se i o dalších; zná i místa z polské literatury (z Mickiewiczova Pana Tadeáše a j.). Z těch míst vyplývá, že houby sbíral nejen prostý člověk, ale i venkovský šlechtic. Naši čtenáři si vzpomenou, že já jsem v tomto časopise uvedl — nevěda ještě nic o díle Wassonových — další dvě rozsáhlá místa: z Melnikova-Pečerského a z Aksakova, ale jiná než má Wassonová. Dovolím si při této příležitosti napsat znovu, že ta místa mají svou důležitost pro národopis. Svědčí o tom, že se to sbírání dělo ve společných výpravách, které bývaly spojeny s různými kratochvílemi anebo nakonec s objetím milostným. A že takové zvyky byly zajisté i u nás, jak svědčí rčení **to jsi byl ještě na houbách** = to se stalo nějaký čas před tvým narozením. Dodejme ještě, že autorka reprodukuje legendu o původu hub z „Národních pohádek a pověstí" Boženy Němcové. Stojí za zmínku, že sbírání hub holdoval — když měl k tomu příležitost — i sám Lenin. Autorka cituje z jednoho dopisu Naděždy Krupské, že Lenin sice tvrdil o sobě, že o houbách nic neví, ale ve skutečnosti že byl při dané příležitosti zachvácen skutečnou vášní

pro ně. (Jednoho dne v létě 1916 blízko Curychu spěchali z hor k vlaku. Mrholilo, nakonec lilo. Náhle spatřil Lenin mezi stromy nějaké hřiby. Ihned šel pro ně, nedbaje na mokro. „Byli jsme promočeni na kost a zmeškali jsme ovšem i vlak. Nepolevil, dokud jeho tlumok nebyl plný a jeho vášeň uspokojena.“

Slované jsou tedy národy „mykofilní“ (houby milující), podobně jako Italové, Katalánci, Provensálci. Naproti tomu jiné národy jsou mykofobní (= hub se bojící); z těch nejvíce Angličané. Jim je věnována kapitola II. Angličan všechny houby — kromě snad dovezených lanýžů — považuje za „prašivky“ (toadstools, „žabiny“) a nemá o ně ani nejmenší zájem, netouží znáti je a rozuměti jim (rozumí se s výjimkou několika mykologů naší doby). Autorka přináší velkou řadu projevů z péra starších přírodopisců i z krásné literatury, které usvědčují průměrného Angličana z naprosté ignorance, co se týká hub. Výjimkou tu není ani slavný Darwin. Roku 1943, když výživa Anglie byla vážně ohrožena, upozorňoval jeden britský mykolog v přednáškách, že jisté houby jsou jedlé. Tehdy významný deník Times dal zprávě o tom titul Edible toadstools, tj. jedlé prašivky. Rus by to, podle autorky, nadepsal Wild mushrooms in fine cookery. Jedna příhoda budiž zde uvedena: Za poslední války jeden restauratér z londýnské cizinecké čtvrti, jménem Bozzini (podle jména tedy Ital) sbíral houby v lese, kde bylo i tajné sídlo vojenského štábu. Byl zatčen jakožto vyzvědač. Vymlouval se: „Jsem nevinný houbař.“ „Ukaž mi ty houby,“ žádal policista. Bozzini ukázal plný košík. „To dokazuje, že jsi špion. Vždyť to jsou prašivky,“ pravil policista. Dále přináší Wassonová místa z knih Angličanů, kteří cestovali po Rusku: byli vesměs udiveni tím, že ruský lid jí houby a že se houby prodávají v Rusku na trzích.

Třetí kapitola má název „Mushrooms and history“. V ní Wassonová uvažuje o tom, jaké jsou příčiny „mykofobie“ u Angličanů a „mykofilie“ u Rusů. Příčinu vidí v okolnostech dějinných. Národ, který ve své minulosti musel prožít dlouhé doby válečné, provázené hladem a nedostatkem všeho druhu, uchyloval se před divokými nájezdníky do lesů; v nich pak ve své nouzi zkoušel i houby. Dlouholetá zkušenost dala lidu takto trpícímu spolehlivou znalost hub stran jejich jedlosti a tato znalost se pak dědila z pokolení na pokolení. Angličané se těšili po dlouhá staletí poměrnému klidu a blahobytu. Neměli důvodu, aby se uchylovali k houbám. Byly-li války, netrpěl celý národ: bitvy se často konaly v cizině (na evropské pevnině) anebo na moři, ostatně ta vojska se skládala z nevelkého počtu lidí. Naproti tomu ruský národ a Rusko odedávna musely několikrát snášet kruté panství a nájezdy mnohých národů od východu, od severu i od západu: od různých národů turkotatarských, germánských i jiných. Těmi nájezdy bylo postiženo veškeré obyvatelstvo. Nám jsou ty dě-

Muchomůrka červená — Amanita muscaria Batsch. — Opojně jedovatá.
Foto: RNDr. J. Hlaváček.

Muchomůrka zelená — Amanita phalloides Fr. — Smrtelně jedovatá.
Foto: RNDr. J. Hlaváček.

jiny známy, proto neuvádím podrobností. Autorka však píše pro anglosaský svět, který má o těch dávných obdobích ruského utrpení představy jen mlhavé nebo žádné; píše proto dost podrobně a — jakožto Ruska — zaníceně vyzdvihuje zásluhy ruského národa, že všechny ty pohromy nakonec přetrpěl. Její výklad je zajisté přesvědčivý; dá se aplikovat i na ostatní Slovany, i když o těch autorka zde již nemluví.

Další kapitoly jsou od Wassona. Kapitola IV. (Mushrooms for murderers) probírá historické případy, kdy jistí slavní lidé byli otráveni houbami.

„Pro vrahy stojí za úvahu pouze jediný druh: amanita phalloides; každý, kdo umírá od hub, umírá od ní; a většina těch, kdo ji jedli, od ní zemřela. I malý kousek z hlavičky může usmrtit dospělého člověka. Její jedovatost odolá i vaření, zmražení i sušení. Abychom mluvili přesněji, smrtelné druhy jsou tři, neboť musíme připojit i druhy amanita verna a amanita virosa, ale ty se sobě podobají tak co do vzhledu i jedovatosti, že vrah bude na ty rozdíly pohlížet jen jako na ‚akademické'. Dá jen pozor na to, aby nebyl oklamán nevinnými druhy, jako je amanita citrina". „Při pitvě se na oběti ukážou pathologické změny na vnitřnostech, ale patholog nemůže — na rozdíl od arseniku — isolovat smrtícího činitele. Z hlediska vraha má jedovatá amanita jednu vadu: některé oběti po dnech, týdnech nebo i měsících drtivé nemoci pomalu se vzpamatují a vrátí se k životu, sice jen jako stín předešlé bytosti, ale přece žijí. Naproti tomu amanita muscaria, kterou lidé považují za nejpřednější jedovatou houbu, není zdaleka tak nebezpečná. Její muskarin je v ní jen v malé dávce a ničí se vařením. Muchomůrka tato sice vyvolává halucinace a svalová napětí, ale ty zjevy jest přičísti složce docela jiné, která je podobna atropinu. Větší dávka muskarinu je však v amanita pantherina. Kromě toho zvláštní záhadu obsahuje ucháč gyromitra esculenta: jsou případy, že končily smrtí. Jsou lidé, kteří je mohou jísti bez škody po prvé; ale vrátí-li se k témuž jídlu krátce potom a byly-li houby spíše čerstvé než sušené, dostávají ti lidé nebezpečný a osudný anafylaktický šok". Potom se obírá s otravami z hub, jak jsou líčeny v některých anglických románech a detektivkách (usvědčuje autory z neznalosti a nepravdivosti). Tu se dovídáme mj., že francouzský lékař R. Dujarric de la Rivière z Pasteurova ústavu dělal slibné pokusy, aby vyrobil protilátku na jed z oněch smrtících muchomůrek; ty byly bohužel přerušeny druhou světovou válkou, zatím prý dnešním lékařům zbývají jenom nitrožilní injekce glukózy — jako paliativní (tj. pouze útěšný) prostředek. Pak se Wasson obrací ke skutečným nebo jen domnělým otravám nebo pokusům o ně u osob známých z historie (cara Alexeje, císaře Karla VI.), dále k aféře

Girardově ve Francii, nakonec probírá proslulou otravu římského císaře Klaudia.

Tento panovník velmi rád jedl houby, čímž se míní císařka (amanita caesarea). Ale jedno takové jídlo mu bylo dáno otrávené. Jeho manželka Agrippina chtěla totiž odklidit Klaudia, aby se trůnu mohl zmocnit její syn z prvého manželství Nero. Věděla totiž, že Klaudius přeje svému vlastnímu synovi Britannikovi, který byl o tři roky mladší než Nero. Prameny nepodávají všechny podrobnosti, a tak ledacos bylo dosud záhadné. Wasson probírá celý děj znova do podrobností a nalézá řešení velmi přesvědčivé. Vychytralá Agrippina měla ovšem starost o to, aby se zdálo, že Klaudius nešťastnou náhodou jen smrtelně onemocněl. Jakási řecká odbornice v travičství, jménem Lokusta, jí opatřila jed, nepochybně z jedovatých amanit, a tento jed byl Klaudiovi vpraven do jídla pomocí jeho ochutnávače jídel, jakéhosi eunucha. Jed účinkoval ovšem pomalu, jak to právě je známo o otravách těmito muchomůrkami. Agrippina si nebyla jista výsledkem a proto zavolala, naoko k léčení, řeckého lékaře Xenophonta. Ten léčil Klaudia klystýrem, ale císař přesto zemřel. Byl pak brzo prohlášen bohem, jak to tehdy bylo už zvykem. A tu přichází na scénu slavný filosof Seneka, vychovatel Neronův. Ten uveřejnil satiru na Klaudiovo zbožnění, jenže místo běžného řeckého termínu apotheosis užil názvu apokolokynthosis, což se překládá jako „ztýkvení". Tento termín, na pohled nesmyslný, se stal předmětem výkladových domněnek (u nás máme o něm práci prof. Stiebitze ve sborníku Jos. Zubatého). Ale Seneka přece zajisté chtěl, aby se mu rozumělo. Žil při dvoře a zajisté se dověděl o všem, a tak ten termín má svůj skrytý smysl. Nuže, Wassonovi ten smysl objasnil romanopisec a soukromý učenec Robert Graves: Xenophon asi podával Klaudiovi klystýrem výtažek z kolokynthu. Tato rostlina není vlastně dýně; pochází ze suchých oblastí Předního Východu, zvláště z Palestiny. Má chuť nadmíru hořkou, v malých dávkách energicky pročišťuje, větší dávky jsou smrtelné. Xenophon toto zajisté věděl (tato droga byla tehdy v Římě dobře známa), byl tedy vědomým účastníkem zločinu, spolutravičem. Pode jménem „léku" podal císařovi tedy smrtelné dávky, císaře „dorazil". Tím tedy jedna historická záhada je rozřešena. Mykologie k tomu přispěla vydatně.

(Pokračování.)

Dr. Ladislav Hanuš:

Co přinesl rok 1959.

S houbaři to bývá někdy jako s rybáři: Rádi vzpomínají na svoje úlovky, že našli hřiba „tákového".

Ovšem pravým houbařem je ten, který se neomezuje jen na hřiby a křemenáče. Lesy nám poskytují velmi mnoho dobrých hub.

Jak začal rok 1959? Začal ve čtvrtek, kdy bylo 1. ledna a nikterak ne zimně. Neb byly dopoledne dešťové přeháňky, odpoledne bylo částečné vyjasnění. 2. leden byl historickým dnem světovým: Toho dne byla vyslána sovětská družice, která letěla kolem měsíce a stala se planetkou slunce! Počasí bylo u nás klidné, ráno —1°, odpol. i nad nulou, byly rozhledy a střídavá oblačnost. Připomínám, že většina záznamů o vývoji počasí je z Ústeckého kraje (přesně řečeno z Teplic lázní) a že jsou ovšem rozdíly krajové. Teploty jsou rozdílně podle krajů i výše míst, i vývoj počasí není všude shodný, jsou místní rozdíly, na příklad někde je mlhavo, jinde zase čistší vzduch, někde je bouřka, jinde hezky.

Leden 1959 se vyznačoval mírnou zimou. Nejnižší teplotu kolem —11° mám zaznamenanou dne 16. ledna (v pátek). Teploty byly často střídavé, jednak pod nulou, někdy během dne zase nad nulou. Tak ve čtvrtek 22. ledna ráno bylo —2°, odpoledne +2°. V pátek 23. ledna bylo 6° nad nulou (po ranním mrazíku —1° a sníh valem mizel. Konec ledna měl zcela mírné mrazy —1°, které ve dnech 29. až 31. ledna klesly na —8°.

Únor začal v neděli. Bylo —2°, vše znovu bílé po vydatném sněžení. 3. února přituhlo, bylo —13°. Tlak stoupal. Mrazy se udržely, průměrně —6°, někdy —10°, až do 15. února.

V pondělí 16. února nastala obleva. Ráno bylo —3°, odpol. +3°. Tlak vysoký. Konec února měl výkyvy: ráno slabé mrazíky, odpoledne nad nulou. V sobotu 21. února nastalo husté sněžení při teplotě kolem 0° a konec února přinesl už předjarní náladu! Tak 26. února bylo ráno —4°, odpoledne však 9 st. nad nulou a veliká zvláštnost: Toho dne byl viděn první špaček! Ve dnech 27. až 28. února byly odpolední teploty až 10 st. nad nulou, kosi začali zpívat a přibyli další špačci!

B ř e z e n, první jarní měsíc, začal v neděli chladně. Ráno —2, odpoledne jen 4 st. nad nulou. V pondělí nato bylo ráno —2°, odpoledne až 7 nad nulou. Zjistil jsem další zvláštnost: V zahrádce ne hluboko pod povrchem půly našli se už docela čilí malí žlutí mravenci Lasius flavus! Že by to bylo znamení blízkého jara? Či nedočkavost zvířátek, očekávajících netrpělivě příchod jara?

I následující dny přinášely teploty vesměs nad nulou. Tak v neděli 8. března bylo ráno 6° nad nulou, odpoledne až 10 nad nulou. Tlak stoupal, slunce svítilo. V polovici března nastalo mírné ochlazení, větší střídání teplot, ranní mrazíky —4°, odpoledne zase 5 nad nulou. Špačkové zase zmizeli, počasí jim nebylo ještě dosti jarní, neměli ještě dostatek potravy.

V druhé polovici března přišlo oteplení: Ranní teploty 2 st. nad nulou i více, odpolední 12 až 13 nad nulou. V neděli 22. března bylo už 16 nad nulou! Příroda jásala jaru vstříc, a v ní lidé, milující krásu přírody, a všechno tvorstvo. Koncem března se udržely teploty odpoledne kolem 16 nad nulou, pak klesly na 10 nad nulou. Občas byly slabé deště.

D u b e n začal ve středu s dalším stoupáním tlaku, bezoblačno, odpoledne 14 nad nulou. Bylo sucho. Ve čtvrtek 4. dubna bylo 17 st. tepla, v neděli nato už 18°. Stále sucho až do neděle 5. dubna, kdy přišly deště. V pondělí 6. dubna bylo ráno skoro jasno, 5° nad nulou, chladný vítr. Odpoledne 15. st. nad nulou, i teplejší vítr, na západě se zatáhlo, nejdříve začal mírný déšť, který přešel v lijavec. První krátkou jarní bouřku jsme zažili ve čtvrtek 9. dubna na večer po odpolední teplotě 15°.

Celkově byl duben teplý, málo „aprilový“, ranní a odpolední teploty většinou nad nulou. Pouze 22. dubna by zaznamenán ranní mrazík —2°, odpoledne 11 nad nulou. Přeháňky vcelku nebyly vydatné, bylo více sucho. 27. dubna bylo hodně střídavě, slunce, přeháňky i deště s bouřkou. Konec dubna byl už hodně teplý. Tak 29. dubna bylo 20° tepla, 30. dubna dokonce 21°.

1. k v ě t e n, náš veliký svátek, začal ráno s teplotou 9°, odpoledne 16°. Bylo silně oblačno, k večeru přeháňky. Už jsme vlastně uprostřed jara, nastupuje nejkrásnější doba. Začátek května nás přivítal chladně: v sobotu 2. května bylo ráno jen 6° „tepla“, odpoledne jen 12°. Viděli jsme několik rorýsů, prvních v okolí. Ale už 4. května se zase oteplilo do 16°. Květen vykazoval v ústeckém kraji celkem 5 dnů s bouřkami — oproti jiným rokům tedy chudě, z toho 19. května bylo několik bouřek za dne. Nejvyšší teploty v květnu byly 24 st. (tak už 10. května). Koncem května bylo i ochlazení na 11 st. nad nulou po odpolední bouřce, která přinesla konečně déšť na vypráhlou zem po dosti dlouhé době sucha.

Č e r v e n začal v pondělí, zamračený s občasnými dešti, s dusnou teplotou 21° (dusno z vlhka). Byl chudý na bouřky, které máme zaznamenané jen ve dnech 18., 22. a 25. (toho dne bylo několik). Byl teplý. Na Medarda bylo celkem pěkně. 9. června nato byly občas slabé přeháňky při silné oblačnosti a teplotě 20 st. První polovice června se vyznačovala občasnými dešti. Od 15. června bylo ponejvíce pěkně, sucho, 18. června bylo již 28 st.! Bouřky dne 25. června přinesly málo vláhy na Teplicku. Vzpomínal jsem, jak v některém roce jsem už v červnu nalézal na teplické Doubravce houby (tak penízovky ocasaté, různé sametáky, babky apod.).

A co houby? Málo jich bylo! Jaro bylo vlmi chudé na srážky dešťové i na houby, neb jaro bylo více suché než obvykle. Bylo málo dešťů a byly-li, pak netrvaly dlouho a nepřinášely dost vláhy. Jaké bude léto?

Č e r v e n e c přinesl tropická vedra v nížinách až kolem 35 st., v horách, jako například v Harrachově, 28 st., a velká sucha. Bouřek bylo málo. Do 4. července jsme byli ještě v Teplicích, od 5. července v Harrachově v Krkonoších. Bouřky máme zaznamenané jen ve dnech 6., 12., 19., 21., 28. a 31. července. Po řadě horkých a suchých dnů nastaly v polovině července chladnější, zamračené i deštivé dny. Toto zamračené, deštivé počasí trvalo od 16. července do 25. července, kdy se mraky začaly protrhávat a začalo být pěkně.

Po tomto počasí se začaly ukazovat také houby. Tak 29. července jsme našli v lesích u Harrachova hnědé hříbky, kožáky (ne kozáky), růžovky, lišky. 30. červenec byl opět deštivý, 31. července byly přeháňky.

S r p e n začal v sobotu se silnými přeháňkami až občasnými dešti. Teplota jen kolem 15 st. (v Harrachově), odp. až do noci bouřky. Srpen byl vůbec nejbohatší měsíc na bouřky: Jsou zaznamenané ve dnech 1., 2. až 9. denně i několik! Pak 18., 19., 23., 24. srpna. Ale přitom byly velmi rozdílné, nebyly tak silné jako před rokem a nepřinesly mnoho vláhy — v celkovém měřítku, neb i zde byly ovšem místní rozdíly a v některých místech byly zase i záplavy. Byli jsme ještě týden na Vysočině (Holetín u Hlinska) a v tamních lesích byla v týdnu 5.—11. srpna bohatá úroda hub. Ovšem, jak se to vezme: Byli tam houbaři, kteří nářikali, že je málo hub, protože sbírali jen hříby, křemenáče, někdy kozáky a těch bylo opravdu málo. Ale my jsme měli plné dva košíky vrchovatě naložené. Domorodci, kteří nás potkali, mysleli, že bude asi hromadný pohřeb 8členného rodinného osazenstva, když viděli tu směs barev a hub: bílé (žampiony-pečárky), růžové (mladé

růžovky, holubinky), žluté (klouzky „podmásníky", hnědé (různých odstínů až do tmavé sametové hnědě: veliké růžovky s medově hnědou hlavou, čechratky, holubinky, hnědé hříbky), zelené (holubinky), namodralé a nafialovělé (holubinky), skoro černé (ryzce černoušky).

Bylo tolik hub, že jsme je měli ohřáté ještě k večeři (po bohatém houbovém obědu) a všichni si pochutnali počínaje 4letou Pavlínkou až do tátů a strýců, maminek a tetiček. Ohřívané houby nejsou škodlivé. To jsme si ověřili už častěji.

Po oné deštivé periodě červencové a po bouřkovém čase srpnovém nastaly opět suché dny a sucho trvalo i po celý měsíc září. Místní, zcela nepatrné přeháňky, nic neznamenaly pro vypráhlou, horkem i suchem popraskanou zemi. Houby přestaly růst až na některé vzácné výjimky místního rázu (o kterých v našem časopise jsou také zprávy).

Září měl v první polovině ještě pěkné teplo, hřejivé slunko, ale už v polovině září bylo ráno i večer citelně chladno, i ranní mrazíky se už vyskytly. Přitom stále sucho, většinou bezoblačno. V mnohých místech trval citelný nedostatek pitné vody a mnohé MNV musely vydat vyhlášky o šetření užitkovou vodou.

Za zaznamenání stojí 13. září 1959: Toho dne slavila sovětská věda a technika veliký triumf! Vystřelená raketa dosáhla krátce po půlnoci 14. září svůj cíl: Měsíc!

Říjen začal stejně — beze změny, sucho nadále. Ranní mrazíky, ve dne modré nebe bez mraků, někdy jen řasoslohy, v údolí mlhy nebo kouřmo. Denní teploty v rozpětí 12 až 18 stupňů!

4. říjen byl památný den v historii lidstva: Toho dne byla vypuštěna 3. kosmická raketa — meziplanetární stanice, která dodržela svou dráhu v meziplanetárním prostoru přesně podle výpočtů a plánu. Ohromila přesnost, dokonalost výpočtů sovětských vědců.

V počasí ani pozdější podzim nepřinesl střední Evropě podstatnou změnu. Dunajská paroplavba musela být zastavena pro nedostatek vody. Přitom přišly zprávy, že v Alpách napadl první sníh a v Norsku bylo území kolem Narviku postiženo takovým množstvím deště, jakého tamní obyvatelé si nepamatují. Během 12 hodin napršelo až 51 mm vody a železniční i silniční doprava musela být na čas přerušena.

A u nás? V Čechách stále sucho, na Moravě a na Slovensku někdy slabé, bezvýznamné přeháňky, v Tatrách ve formě sněhu (sněhového poprašku).

V polovici října pak přišly zprávy, že dlouhotrvající sucha v Anglii a ve Francii byla přerušena dešti v jižní Anglii a kolem Paříže. V té době však u nás byl ještě vysoký tlak vzduchu, ranní mrazy a mlhy, bezoblačno.

Dne 16. října vyšel jsem si do lesíků teplické Doubravky. Avšak marně jsem hledal v modřínovém háji žluté plžatky modřínové, které každým rokem v říjnu tu hojně rostly. Letos tu nebyla ani jediná. Půda humosní vyschla, listy na keřích suchem pokroucené a scvrklé. Letošní rok se v tomto ohledu velice podobal nadmíru suchému roku 1947. Opět se potvrdila periodicita suchých a vlhkých roků v období 11—12 roků. Rok 1947 suchý, země vypráhlá. Po 12 letech opět dlouhotrvající sucha v roce 1959.

Avšak už se rýsovaly změny v počasí — zatím v daleké cizině. Zmíněné už deště v Norsku, v Anglii, ve Francii, u nás začátek klesání tlakoměru od 16. října — vše to by mohlo nasvědčovat tomu, že se snad konečně dočkáme kýžené změny, že přijdou deště, aby napojily žíznivou, vypráhlou zemi a naplnily vyschlé prameny, prázdné nebo poloprázdné potůčky, říčky a řeky, nádrže a vodovody. A budou ještě houby?

V rozhlasu dne 17. října však předpověděli jen zvětšenou oblačnost. Ta se dostavila v neděli dne 18. října. Toho dne jsme četli zprávu, že v Italii a ve Francii napadl první sníh, severně od Nizzy v přímořských Alpách padal hustý sníh. Ale u nás stále sucho a ranní mrazy se šedou jinovatkou! I v dalších dnech bylo oblačno, ale žádné deště!

Konečně jsme se dočkali deště a černé leskle půdy od vlhkosti. Od pondělka 19. 10. klesal pomalu tlak vzduchu, přibývalo oblačnosti a 22. října bylo zataženo, od rána pršelo, sice drobně, někdy skoro jen mrholilo, ale vlhkost se již ukazovala všude, příroda, žíznivá země, vše začalo již okřívat. Během dopoledne přišel silný vítr a přestalo pršet. A my houbaři jsme mysleli také na to, zda podhoubí se probudí ze spánku vnuceného mu vytrvalým suchem dosavadním. Drobný déšť ovšem ještě málo prosakoval ztvrdlou, vypráhlou zeminou. Je zapotřebí více!

Z ciziny přišly zprávy, že v úterý (20. října) byly prudké deště a zátopy v jv. Francii. V Alpách napadlo asi ½ m sněhu. Rovněž v Italii pršelo. V Janově (Genova) za 24 hodin napršelo 241 mm vody! To značí přívaly vod!

Dne 26. října jsem prolezl mnohá zákoutí v lesích teplické Doubravky, dříve dost bohaté na houby různých druhů (viz o tom článek: „Mykologický průzkum Doubravky", Myk. sborník ročn. XXXIV-1957-č. 1—2, str. 13—14). Bývaly tu vedle plžatek modřínových také různé strmělky, míženky, přehrnuté, nálevkovité, dále čirůvky fialové, ale dnes opět nic, ani noha houbová!

Ve dnech 27. října (toho dne nejvyšší teplota 17 st.!) a 28. října (toho dne nejvyšší teplota 13 st. nad nulou) tlak vzduchu poklesl velmi silně až k hranici 740 mm. Podle toho mohli bychom očekávati veliký zvrat počasí, mnoho dešťů a podobně. Dostavila se silná oblačnost, ale deště opět jen drobné. A opět událost světového, dějinného významu: Přišly první snímky měsíční strany dosud nám neznámé, vysílané sovětskou meziplanetární stanicí z veliké vzdálenosti od země. Fantastický to úspěch sovětské vědy a techniky!

29. říjen konečně přinesl vyschlému ústeckému kraji skoro celodenní už měřitelné množství deště a podle zpráv napršelo dosti (5—10 mm) i v jiných oblastech našeho státu.

Ale to vše bylo dosud málo. V Polsku zaznamenali, že tak nízký stav vody na polských řekách neměli za posledních sto let! Velká přehrada v Gočalkovicích zachránila vodu pro

průmysl ve Slezsku. Také u nás řeky i rybníky nedoznaly žádný viditelný přírůstek vod. Přitom byly v této době sněhové vánice, průtrže mračen v Alpách, v severní Italii a místy záplavy vod. Jinde nadbytek vodních srážek, ve střední Evropě stále nedostatek!

Tak končil říjen 1959, z počátku slunečný, beze mraků, teprve ke konci, v posledních dnech zamračeně, s dešťovými srážkami, v horách i se sněhem, ale stále ještě bez hub.

Listopad začal v neděli se zamračeným nebem, špatnou viditelností (do dálek) a teplotou od 4 do 7 st. nad nulou. Následující dny byly velice mlhavé, ráno —1°, za dne málo nad nulou, mokro. Tlak vzduchu opět klesal. Těžké mlhy zalehaly ústecký kraj, teprve od 6. listopadu mizely mlhy. Zůstaly těžké mraky, přitom dny bez mlh a bez dešťů, nebo jen se zcela nepatrnými přeháňkami, sotva znatelnými. Teploty později ráno 1° nad nulou, odpoledne kolem 4 st. nad nulou. Tlakoměr opět trochu stoupl.

V neděli dne 8. listopadu jsem prošel lesy a háje teplické Doubravky. Byl jsem zvědav, zda předchozí, trochu mokré dny, přinesly změnu, zda vyrostly nějaké houby. Avšak po houbách ani nejmenší stopy — jakoby vymřely! Díval jsem se také po kmenech stromů i po pařezech. Nikde nic.

Prosinec přišel s neobvyklou teplotou až 9 st. nad nulou. Teplota začala ponenáhlu klesat až k 0 st. (6. XII.), začaly pak slabé mrazy (od 9. prosince), vystřídané denními teplotami buď slabě nad nulou anebo slabě pod nulou. První sníh přišel přes noc ve středu 9. prosince, kdy i za dne častěji sněžilo. Dlouho se nedržel, vlhnul, ztrácel soudržnost. Noční a ranní mrazíky střídaly se s denními teplotami nad nulou nebo kolem nuly. Těsně před vánocemi i pršelo (22. XII.).

Zrovna na Štědrý den přišel nový (a to jen) poprašek sněhu, opět vše zbělelo, takže vánoční svátky zahájily zimně se sněhem, leč nebyla to ta pravá zima, jaká bývala o vánocích, s mrazem a hojností sněhu, opěvovaná básníky a tolikráte namalovaná malíři. V posledních letech byly vánoce vesměs velmi mírné, ba i blátivé.

Ne jinak tomu bylo v roce 1959. Neboť hned 25. XII. sníh zase se ztrácel, bylo opět nad nulou. Sníh byl jen na horách a to ještě jen ve vyšších polohách (až nahoře na Krkonoších, v Tatrách, v Alpách, Apeninách). Všude jinde v Evropě bylo poměrně teplo, mokro, deštivo, dokonce i ve skandinávských zemích. Pravým opakem toho byl New-York a okolí, kde obyvatelé v době vánoc se probudili na sněhu až 25 cm a s mrazem —12 st.!

Přinášel tedy rok 1959 překvapení v mnohém směru. Vývoj počasí byl jedním z těch překvapení. Jsme zřejmě v periodě sucha a oteplení, ovšem zase jen v určitých krajinách evropských. Vždyť na jihu, tam, kde bychom čekali více tepla i sucha, byly zase veliké bouře, záplavy i sněhové vánice, které se vybíjely právě jen na jihu a k nám už nezasáhly!

Je vhodné připomenout si i události světového významu na politickém nebi: Úsilí o věčný mír mezi národy, cesta min. předs. N. S. Chruščova z SSSR do Spoj. států, jeho schůzka s pres. D. Eisenhowerem, zmírnění mezinárodního napětí. To byl velký přínos roku 1959. Zbývá jen přáti si další všestranné zlepšení a ještě lepší rok 1960 — i co do počasí a hub.

(Prosinec 1959.)

Josef Chmelíček:

Druhá beseda o houbách pro začátečníky.

Které houby třeba nejdříve znát?

Není snadné vyznat se v houbách, když jich roste na tisíce. Chceme-li míti o houbách přehled, musíme si je rovnat ve skupiny. Znalci hub a vědečtí pracovníci si je třídí podle vědeckého systému a používají latinských názvů. Vědecké názvosloví vyvolala praktická potřeba. S lidovými názvy se ani v jednom státě nedorozumíme. Kdyby byly lidové názvy platné pro celý stát, byly by v každém státě jiné. Zahradníci také používají latinských názvů, ale říkají jim názvy zahradnické. Když se zahradník v jednom státě vyučí a jde na praxi do jiné země, stále užívá týchž názvů. Bylo by jim obtížné učit se v každé zemi jiná jména. Jména zahradnická jsou všude stejná. Podobně je i mezi houbaři. Pomocí vědeckých názvů se dorozumí houbaři celého světa.

U každé houby platí jen vědecké jméno toho autora, který poprvé na světě houbu popsal a popis uveřejnil. Ostatní jména později daná jsou neplatná, jsou to jen synonyma. Za vědeckým jménem musí být jméno autora buď celé nebo ve zkratce. Všimněme si změn při pojmenování čirůvky fialové. Tricholoma nudum Bulliard 1789, Tricholoma nudum Bulliard ex Fries, Rhodopaxillus nudus (Bull. ex Fr.) Maire, Lepista nuda (Bull. ex Fr.) W. G. Smith. Z vědeckých jmen vyčteme, že první ji popsal Bulliard, Fries její pojmenování potvrdil. Maire ji přeřadil do nového rodu Rhodopaxillus, Smith ji zase pře-

řadil do nového rodu Lepista. Druhové jméno nudum, nudus, nuda se neměnilo, znamená to v češtině nahý, nahá, nahé. České jméno čirůvka fialová je vhodnější než nahá. Kdybychom jen překládali latinské názvy do češtiny, měla by tato jména: čirůvka nahá, rudočechratka nahá, kráska nahá. Jméno prvního autora se dává do závorky, jméno přeřaditele za závorku. Praktičtí houbaři však neradi používají vědeckých názvů, ale kdo čte jinojazyčnou literaturu, bez vědeckých názvů se neobejde.

Praktičtí houbaři se někdy nedrží vědeckého systému a rovnají si houby podle své potřeby. Někdo si je rovná podle času na jarní, letní a podzimní, nebo podle měsíců na květnové, říjnové a podobně. Jiní houbaři si je třídí podle místa nálezu na lesní, luční, pařezové, dřevní, zemní a podobně. Podle stromů, s nimiž rostou houby v symbiose, známe houby borové, smrkové, modřínové, dubové a březové. Někteří houbaři si je třídí podle barvy na bílé, zelenavé, černé atd.

Nejčastěji se třídí houby na jedlé a nejedlé, nebo ještě podrobněji na velmi chutné, asi 15, chutné asi 100, jedlé 500 (podle Smotlachy 1000), nejedlé (až 2000) a jedovaté (asi 20). Ale ani jedovaté nejsou všechny stejné. Tři jsou smrtelně jedovaté, asi 2 nebezpečně jedovaté, potom prudce jedovaté, mírně jedovaté atd.

Nejobtížnější jsou začátky. Mnohým by se líbil postup od nejchutnějších k méně chutným, pak k jedlým, nejedlé vynechávat a potom jedovaté. Takový postup je možný, ale není rozumný. Nestane se žádné neštěstí, když polovici chutných vynecháme. Ale mohlo by se stát neštěstí, kdyby se jedlá houba zaměnila za jedovatou. Kdybychom napřed probírali houby chutné a jedlé houby vynechávali, tak se pozdě dostaneme k houbě, jejíž obraz by měl viset v každé škole, a v každé učebnici přírodopisu by měla být popisována nejjedovatější houba na světě, muchomůrka zelená.

Jedovaté houby nikdo k jídlu nesbírá a jestliže se najdou mezi jedlými houbami, pak byly sebrány omylem, k čemuž se houbaři neradi přiznávají. Každý houbař o sobě myslí, že houby dobře zná. U každé houby, která způsobila otravu, máme znát dvě jména: jméno jedovaté houby a jméno jedlé houby, která se sbírala a zaměnila. To je důležité pro ostatní houbaře, aby se podobné záměny neopakovaly. V naší mykologické společnosti máme již určité zkušenosti, ke kterým se došlo po mnohých zmatcích a dnes k těmto mnohaletým zkušenostem přicházíte jako k hotovému.

První znak hub, kterého si lidé nejdřív všímají, je barva klobouku. Není to znak u všech hub spolehlivý, jako například u holubinek a pavučinců. Ale je to znak zdaleka nápadný a často jediný, kterého si lidé všimnou. Určujeme-li houbu podle barevného obrázku, často se nám neshoduje barva sebrané houby s barvou na obrázku. V přírodě je mnoho barevných odstínů a malíř zachytil jen jediný. Kromě barevných obrázků musí být slovní doprovod, který upozorní na znaky na obrázku nezřetelné. Malované obrazy mohou být dobrou pomůckou, ale nejsou vším. Aby bylo vidět změny barev, muselo by být barevných obrazů více.

Když obrazy nejsou a ani skutečné houby, musíme umět stručně popisovat, to jest vybrat jen několik znaků, které houbu dobře rozlišují od hub ostatních. Vedlejší znaky musíme vynechávat. Potom je znaků málo, snadněji se pamatuj a nepopletou se. Je zbytečné říkat všechny znaky, jak bývá v prvních klasických popisech autorů. Naše houbaře nezajímají dlouhé popisy, třebas byly úplné. Raději mají skutečné houby. Výhodné je navštěvovat houbařské výstavy, nebo si najít zkušeného znalce a jít s ním několikrát na houby.

Mnoho jsem se napřemýšlel, s kterými houbami začít, aby jich nebylo mnoho, jen ty nejdůležitější. Za východisko jsem si vzal ty nejjedovatější a barvu klobouku. Začnu se zelenými, protože mezi nimi je nejjedovatější houba na světě. Jsou sice ještě dvě smrtelně jedovaté houby mezi bílými,

ale ty se zřídka vyskytují, takže nejsou životu tak nebezpečné jako zelené. Nejvíce smrtelných otrav je od **muchomůrky zelené.** Otravy jsou každoroční.

I.

Zavrhnout sbírání hub se zelenavým kloboukem nelze, protože mezi zelenavými houbami jsou některé tak chutné jako hřiby, jako například čirůvka zelánka, holubinka nazelenalá, bukovka a holubinka namodralá z bukových lesů, kdy je zelenavá. Protože právě při sbírání zelenavých hub se staly otravy se smrtelným zakončením, padalo zpočátku podezření na všechny zelenavé houby a trvalo to dosti dlouho, než se našel pravý viník. Tak dlouho byla považována za jedovatou límcovka měděnková, dnes již jedlá houba. čirůvka sirožlutá, dnes ne jedovatá, ale nejedlá. I na čirůvku mýdlovou padalo podezření. Muchomůrka citronová byla do nedávna smrtelně jedovatá, dnes je uznána za neškodnou, ale nesmí se sbírat, třebaže není jedovatá. Je tak podobná muchomůrce zelené, že jen znalec ji od zelené rozezná.

Houbaře nejvíce brzdí ve sbírání stálé obavy před otravami. Ale chci ukázat, že otravy muchomůrkou zelenou tak všude časté nejenom u nás, ale na celém světě, dějí se z trestuhodné neopatrnosti. Každá jedovatá houba se dá předem poznat podle určitých botanických znaků, třeba tyto znaky znát.

Čirůvka zelánka a všechny zelenavé holubinky nemají na třeni nikdy prsten jako muchomůrka zelená. Prsten je zbytek závoje, který u mladé houby přikrýval lupeny a táhl se od kraje klobouku až na třeň. Když houba roste, závoj se trhá, nechá zbytky buď na okraji klobouku nebo na třeni v podobě prstenu. **Muchomůrka zelená*)** má spodek třeně trochu ztlustělý (říkalo se jí kdysi hlíznatá) a obalený volnou pochvou. Pochva je zbytek plachetky, která v mládí obalovala celou muchomůrku. Muchomůrka roste, plachetka neroste, musí se trhat. Její zbytky najdeme na klobouku v podobě strupů, které může voda smýt, nebo dole na třeni zůstane pochva čili botka. Muchomůrka zelená má pochvu volnou, ke třeni nepřirostlou, na svrchní straně odstávající. Není proto divu, že někdy při prudkém vytržení houby zůstane pochva v zemi a to je jediný bezpečný znak rozlišující všechny smrtelně jedovaté muchomůrky od jiných hub. Je proto divné, že může docházet k otravám při sbírání zelánek a zelených holubinek, když tyto houby nemají na třeni žádnou pochvu. Může se stát jedině tak, že hledač zelánek spěchá, když uvidí v lese jiné houbaře, protože zelánky všichni sbírají, kdož je znají. Zelánky rychle vytrhává, spodek třeně ani neprohlíží nebo docela třeně uřezává, aby se nezdržoval. Potom neuvidí na třeni pochvu a dochází k nebezpečným otravám.

Muchomůrka zelená způsobuje každoročně otravy tam, kde se vyskytuje. Je střídavě hojná. Nejhojnější je v srpnu, ojediněle roste až do podzimu, ale jen v teplejších polohách v lesích listnatých, zřídka v jehličnatých. Ti, kdož ji neznají, považují ji za zelánku. Muchomůrka zelená je úhledná houba, nijak nápadná ani barvou, ani vůní, ani chutí. Všichni otrávení říkali, že je chutná. Vůně mladých není nepříjemná, je jakoby nasládlá, u starých kusů je odporná.

Muchomůrka zelená obsahuje tři jedy. Nejhojnější phalin se vařením ruší a proto ve vařených houbách není. Druhý jed phaloidin se vařením neruší a působí velmi rychle. Dvoutisící díl gramu ihned usmrtí myš. Nejjedovatější je amanitin, desetkrát jedovatější než phaloidin, ale působí pomalu. Jediný gram stačí na otrávení 200 miliónů myší.

*) Pojmenování „Zelená" zavedl Smotlacha právě proto, aby upozorňovalo, že mezi zelenými houbami je tento smrtič.

Protože otrava muchomůrkou zelenou se projevuje až po 12 i 24 hodinách, nepomůže žádné vyplachování žaludku, ani vyhánění jedu ze střev, protože je pozdě, otrava je již v krvi. Bolí žaludek i hlava, je malátnost, závratě, zvracení až do vyprázdění střev, nucení na stolici, vysílení, okolí žaludku je citlivé na tlak, játra jsou zduřená, moč skoro žádná. Třetího dne nastává zlepšení, ale za několik hodin se dostavují příznaky znovu, po žloutence nastává ledvinové onemocnění, pak srdeční a v pátém nebo šestém dnu smrt. U lehčeji nemocných nastává uzdravování teprve ve třetím týdnu, plné uzdravení trvá několik měsíců, ale uzdravenému zůstanou stopy po otravě po celý život.

Tato muchomůrka vyvolala pověst, že ohřívané houby jsou jedovaté. Na oběd se připravila muchomůrka zelená a lidé si pochutnali. Zbytek si nechali k večeři a ohřáli. O půlnoci začala otrava, která se přičetla ohřívaným houbám. Působily houby poledni. Ohřívané houby připravované z dobrých hub nejsou více nebezpečné než kterékoliv ohřívané jídlo.

Protože praktičtí mykologové nemají rádi dlouhé popisy hub, musí být popis zelánky stručný, poví se jen znaky rozlišující. Klobouk je šedozelenavý, často zahnědlý, trochu zprohýbaný, za vlhka slizký. Lupeny jsou živě žluté a ne jako u muchomůrky bělavé. Bílá dužnina je jen u kraje nažloutlá, voní příjemně po mouce. Chuť má po okurkách. Zelánka roste od srpna do prosince v lesích jehličnatých, zvláště v písčitých borovinách v jehličí nebo v písku, muchomůrka zelená v lesích listnatých. Zelánky dobře oplachujeme vodou, aby mezi lupeny nezůstal písek, který potom mezi zuby skřípe. Zelánce velice podobná čirůvka sírožlutá má dužninu žlutou a páchnoucí.

Holubinka nazelenalá roste od července do září pod duby a jedlemi, ne všude hojně, vždy mezi travou, často i za sucha, v lesích listnatých, kde roste také muchomůrka zelená. Snadno se pozná podle zelenavého kloboučku, někdy trochu vybledlého, ve stáří rozpukaného v políčka. Rozpukaným kloboukem se odlišuje od všech holubinek.

Ani jediná ze zelenavých holubinek není jedovatá, všechny zelenavé holubinky jsou jedlé. Chutná je holubinka **bukovka** z lesů bukových. Holubinka trávozelená je horší jakosti, ale je jedlá.

Všechny holubinky poznáme nejrychleji, když prstem přejedeme lupeny. Hned se zlámou. Potom lupeny ochutnáme. Když na jazyku nepálí, je holubinka jedlá a netřeba ji určovat. Když lupeny pálí, zahodíme ji. Jediná výjimka je **holubinka namodralá**. Má lupeny pružné, na omak jakoby špekové. Je neurčité barvy. Klobouk je břidlicově černošedý se zamytou zelenou, modrou i fialovou, ale pod buky bývá celá zelenavá. Roste ve všech lesích. Nechť je jakékoliv barvy, její dužnina roztokem zelené skalice barvu nemění, všechny ostatní holubinky barvu mění.

Pro úplnost budou vyjmenovány všechny houby zelenavé: ryzec olovový a bukový, strmělka vonná čili anýzka, šťavnatka papouščí a čirůvka mýdlová, ne vždy. U těch nehrozí žádné nebezpečí. Zatím je nesbíráme.

II.

Jedovaté houby s bílým kloboukem rozdělíme do tří skupin. První skupina bude s dvěma smrtelně jedovatými muchomůrkami a bílými žampiony. Druhá skupina okolo chutné májovky s nebezpečně jedovatou vláknicí začervenalou a závojenkou olovovou. Třetí skupina okolo mechovky s bílými strmělkami.

Bílé houby první skupiny se na první pohled nerozeznávají. Jsou to smrtelně jedovatá muchomůrka zbělená a bílá, chutný žampion polní a ovčí.

Muchomůrka zbělená, Amanita verna (Bull. ex Fr.) Winter byla dříve jmenována muchomůrka jarní, protože byla nejprve popsána ve Francii,

kde roste na jaře, u nás pozdě na jaře. Tvar klobouku je jako u muchomůrky zelené, i barva může být trochu nazelenalá, ale většinou bílá. Nezkušenými houbaři může být zaměněna za bílé žampiony. Kdo však ví, že žampiony nemají v dospělosti nikdy lupeny bílé jako muchomůrky, ale čokoládově černé, tak si je nezamění. Začátečník také ví, že nejchutnější jsou houby mladé, ale zde tato rada neplatí. Mladé pečárky mohou mít, vlastně mají lupeny zakryté závojem a tak není vidět barvu lupenů. Závoj vždy odstraňme, aby bylo vidět lupeny. Shledá-li začátečník, že lupeny jsou bílé a nemá ještě zkušenosti v hledání mladých žampionů, nechť raději houbu zahodí. U mladých pečárek jsou také lupeny nejdříve bílé, ale brzy začínají růžovět nebo hnědnout.

Muchomůrka bílá, dříve zvaná jízlivá, Amanita virosa (Lam. ex Secr.) má bílý klobouk špičatě kuželovitý, později zvoncovitě rozložený, skoro bez strupů. Lupeny od mládí jsou trvale bílé, u žampionů brzy růžovější nebo hnědnou, až jsou nakonec čokoládově černé. Nebezpečí hrozí opět jen při sbírání žampionů mladých, tak jak bylo řečeno u muchomůrky zbělené. U žampionů neplatí rada třeně rychle uřezávat, to děláme jen u špiček. Uřízneme-li žampion, nevidíme spodek třeně. Kdyby byl ztluštělý a měl volnou pochvu, tak to je muchomůrka bílá nebo zbělená. Štěstí je, že tyto dvě smrtelně jedovaté muchomůrky jsou u nás vzácné.

Z bílých žampionů jsou nejchutnější **žampion obecný** čili polní, Agaricus campester L. ex Fr. a **žampion ovčí**, Agaricus arvensis Schaeffer ex Fries. Žampion obecný má bílý klobouk různě zažloutlý nebo zahnědlý, při porušení však nežloutnoucí a nekrvavějící. Žampion ovčí má klobouk čistě bílý, jen později nažloutlý nebo ve stáří až okrově rezavějící. Bílým kloboukem je zdaleka nápadný. Poškrábáním žloutne a později rezaví. Lupeny žampionu polního jsou již v mládí růžově červené, u ovčího špinavě bělavé, brzy šedorůžové. Později u obou hnědnou, až jsou skoro černé. Bílá dužnina pečárky polní na řezu se zbarvuje slabě růžově, u pečárky ovčí na vzduchu žloutne, později zrezaví. Žampion polní roste od května do října na polích, lukách, na pastvinách i v sadech, po teplých deštích ve spoustách. Žampion ovčí roste také od června do října na lukách, v příkopech na okrajích silnic a ve smrčinách. Oba se hodí jako doplňky k masitým pokrmům. Omylem místo žampionu polního a ovčího se může sebrat pečárka zápašná. Agaricus xanthodermus Vit, Agaricus bitorquis (Ou) Sacc. Zapáchá po inkoustu nebo po karbolu, lupeny má od počátku krásně růžové. Nesbíráme ji.

Bílé muchomůrky vrhaly dlouho podezření na všechny bílé houby, zvlášť na kukmák okázalý, slzivku oprahlou, které byly dlouho pokládány za jedovaté, než se našel pravý viník. Dnes jsou jak kukmák okázalý, tak slzivka oprahlá z jedovatosti osvobozeny, ale nesbírejme je. Nejsou valné. Potřebují se zvlášť k jídlu upravovat.

Kukmák má lupeny narůžovělé.

III.

Skupina bílých jedovatých hub okolo májovky má tři druhy. Májovka, Tricholoma Georgii (Clus ex Fr.) Quél., Calocybe gambosa (Fr.) Singer, má klobouk bělavý, tlustě masitý, na temeni nažloutlý nebo nahnědlý, lupeny bílé nebo bělavé, u třeně zubem vykrojené. Bílá dužnina voní po čerstvé mouce a je lahodná. Kdo jednou našel májovky, pamatuje si místo a sbírá je tam tak dlouho, dokud žije podhoubí. Májovce se podobá více hub, ale žádná z nich nevyniká tak milou vůní jako májovka, žádná z nich nemá neměnlivé bílé lupeny jako májovka. Ale nebezpečí hrozí.

Májovky hledejme vždy v trávě na vyhřívaných místech pod listnatými stromy (lipami, akáty, topoly atd.) v sadech, na keřnatých stráních, na okrajích lesů třeba pod lískami, nebo i pod smrky, jenom ne hluboko v lese. Májovka roste někdy již koncem dubna, nejčastěji v květnu, vzácně ještě

v červnu a tu třeba již opatrnosti, protože na stejných místech roste nebezpečně jedovatá vláknice začervenalá, Inocybe Patouilardii Bres. Ta roste někdy již v květnu, pravda vzácně, hojněji v červnu, vždy jen roztroušeně, nikdy hojně. Mladé vláknice jsou pěkně bílé tak jako májovky, až ve stáří začervenalé jako cihly. Ale stačí, aby se mezi májovky připletlo jen několik mladých vláknic, protože stačí 40 gramů na smrtelnou otravu. Klobouk májovek ve stáří nikdy nečervená. Májovka voní příjemně po mouce, vláknice v plném vzrůstu má nepříjemný zápach ovocný. Májovky mají lupeny stále bílé nebo aspoň bělavé, ale nikdy hnědé jako vláknice. Lupeny májovky nemění barvu ani stlačováním a mačkáním, kdežto u vláknice dostávají červené skvrny. Starší vláknice pozná každý hned na první pohled, ale ne vláknice mladé. Jedovatost této vláknice byla zjištěna náhodou roku 1916, když německý učitel sám si sbíral májovky a po snědení zemřel. Zjištěno, že si přibral mladé vláknice. Tyto mladé vláknice jsou proto tak nebezpečné, že rostou i mimo les jako májovky, v parcích, v zahradách, pod listnatými stromy v lesích. Po požití vláknic dostaví se rudnutí v obličeji, svírání v hrdle, slinotok, silné pocení, říhání bez zvracení, nucení na stolici a na moč.

Když se objeví slabost bez slinotoku, prudké vrhnutí a průjem, vysýchání v hrdle, silné bolesti v břiše, pak to nebyla otrava vláknicí, ale závojenkou olovovou, Entoloma lividum Bull., Rhodophylus sinuatus (Bull. ex Fr.) Singer. To se stává, když májovky hledáme pozdě v červnu nebo docela v červenci hluboko v lese. Závojenka olovová je tak veliká jako májovka, spíš trochu větší, asi tak jako strmělka mlženka, které se také podobá barvou. Klobouk závojenky olovové je zprvu šedookrový, připomínající barvu olova, ve stáří zahnědlý. Lupeny mladé závojenky jsou bělavé jako u májovky, potom nažloutlé a nakonec růžově lososové, u třeně vykrojené jako u čirůvek. Bílá dužnina voní po mouce tak jako u májovky, ale víc jako mouka ztuchlá. Výtrusný prach závojenky je červenavý, u májovek bílý. Je tedy podobnost s májovkou značná a proto je třeba opatrnosti.

Pamatujme si, že závojenka olovová roste později než májovka, že roste jen v lepší půdě lesů listnatých, zvláště v uzavřených dubinách. Májovka neroste nikdy v hlubokém lese, nýbrž jen na okrajích, častěji mimo les. Když si však závojenky se vzrůstem pospíší, a májovky se opozdí, mohou růst součastně májovky, závojenky a vláknice. Závojenka olovová je nebezpečná houba, která svou bělavou barvou klobouku zrovna láká ke sběru, je sympatického vzhledu, příjemné vůně a chuti. Takové houby jsou nejnebezpečnější. Závojenka olovová se může zaměnit i za jiné houby, nejčastěji za strmělku mlženku, protože roste s ní současně, za sadovku, za slzivku oprahlou, ba i za hřiby, když jsou ještě závojenky mladé a mají lupeny zakryty. Na štěstí není závojenka olovová hojná, jen v některých letech a to jen v dubinách, v jehličnatých lesích ji nenajdeme. Závojenka olovová je po smrtelných muchomůrkách nejnebezpečnější, stačí sníst 40 gramů syrové závojenky. Na její konto byly dlouho pokládány za jedovaté současně rostoucí bílé slzivky, plžatky a čirůvky.

Kritika doposud poznaných mykologických poznatků.

Seznámili jste se s třemi skupinami hub. V nich byly popsány nejjedovatější houby, muchomůrka zelená, zbělená a bílá, závojenka olovová a vláknice začervenalá. S nimi byly současně poznávány podobné jedlé houby, s kterými se mohou nejspíše zaměnit, při kterých tedy musíme dávat pozor při sbírání. Jsou to čirůvka zelánka, holubinky se zelenavým kloboukem, nazelenalá, trávozelená, bukovka a namodralá, pečárka polní, pečárka ovčí a májovka. Nejedlé čirůvka sírožlutá a pečárka zápašná. Dohromady v jedné besedě poznáno 15 druhů hub, což musí pro začátečníka stačit. Mnohdy ani vyspělí houbaři nepoznávají každoročně 15 nových druhů hub.

Kdo zná tyto tři skupiny, musí uznat, že sebere-li ještě někdo některou z jmenovaných jedovatých hub k jedlým, že to není omyl, ale trestuhodná neopatrnost. Proto každý začátečník by měl těchto 15 hub dobře znát ještě dřív, než do lesa vstoupí.

Tím není ještě nebezpečí otrav odvráceno. Jsou ještě 3 skupiny jedovatých hub a některé samotné, ale nejsou již tak nebezpečné jako 5 poznaných druhů. Bude to IV. skupina okolo mechovky, V. skupina okolo masáku, VI. skupina okolo špiček a podtrnky. Kdo zná těchto 6 skupin, může směle do lesa poznávat další houby.

IV.

Skupina jedovatých hub okolo mechovky obecné.

Skupina jedovatých hub podobných mechovce obecné není nebezpečná, protože mechovka není tak vyhledávaná jako bílé pečárky a májovky. K otravám dochází zřídka. Mechovka obecná, Clitopilus prunulus Scop. ex Fr., má klobouk v dospělosti prohloubený jako strmělky, ale lupeny má jen v mládí bílé, později zarůžovělé, kdežto strmělky je mají stále bílé. Měkká dužnina mechovky voní moukou. Roste od června do listopadu v mechu okrajů lesů a na lesních lukách. Houbaři ji rádi vidí, protože kde rostou mechovky, rostou i hřiby. Mechovka je chutná houba, ne tolik vyhledávaná, jak by zasluhovala. Při sbírání mechovek se mohou sebrat jedovaté bílé strmělky. Není to dávno, kdy byla jedovatost bílých strmělek zjištěna. Otravy jsou řídké a ne nebezpečné. Pro začátečníky je nebudeme zatím rozlišovat. Je to strmělka bělobová čili vosková, strmělka odbarvená, strmělka listomilná, snad i jehlicomilná, všechny pěkně bílé, s kloboukem prohloubeným, lupeny na třeň sbíhavými jako u mechovek. Nejjedovatější je strmělka potůčková, Clitocybe rivulosa Pers. ex Fr. Malý klobouk je skoro bělavý s odstínem do bledě růžově hnědé barvy. Roste většinou mimo les od června do října na travnatých místech lesních okrajů, travnatých svazích. Na ni třeba dávat pozor i při sbírání špiček.

Poznámky pro vyspělé houbaře.

Pro začátečníky doporučuji sbírat jen bílé pečárky a májovky, které byly dobře v druhé a třetí skupině rozlišeny od podobných hub jedovatých, a mechovku obecnou. Mezi lupenatými houbami s bílým kloboukem je dostatek jedlých i neškodných nejedlých. Rozhodně nebudeme sbírat hořkou a palčivou **čirůvku bílou**, ne hojnou na písčitých půdách pod břízami, ani **čepičatku bledou**, rostoucí jednotlivě na trávě v zahradách a u cest, ani **vláknici Bongardovu**, dost hojnou v listnatých lesích, ani **vláknici hlinolupennou**, velice hojnou od srpna do prosince v trávě hájů, mezi jehličím a listím lesů, ani **nejedlý ryzec osikový**, dost vzácný ve vlhkých hájích pod topoly a vrbami od září do listopadu, ani ryzec pýřitý, náš největší a velmi hojný ryzec. Nikdo nesbírá neškodné nejedlé houby jako je **čirůvka nevonná**, dost hojná v podhorských lesích, **tmavobělka světlemedová**, hojná na horských nivách, **tmavobělka nahnědlá**, s kloboukem světle hnědým, skoro žlutobílým, v literatuře často popletená s tmavobělkou světlemodrou. Nejedlá i jedlá je **penízovka skvrnatá** z lesů jehličnatých. **Penízovka kořenující**, rostoucí hojně kolem listnatých pařezů a na spodku kmenů. Málo se sbírá **bedla červenolupenná**, roztroušená v hájích, zahradách a lesních okrajích, **kukmák okázalý**, dost hojný na kompostech. Všeobecně se dá o všech houbách s bělavým kloboukem říci, že to jsou neškodné houby málokým sbírané.

Ke kuchyňské potřebě by se mohly sbírat tyto druhy: **Hník obecný**, hodnoty IA, rostoucí skoro po celý rok na okrajích cest i na polích. **Čirůvka holoubková** je hodnoty IIB. Roste hojně v trávě pod břízami a jinými listnatými stromy. Klobouk je s karmínovými skvrnami. **Bedla odřená** čili strniš-

ní, hodnoty IIC, roste na travnatých místech pasek, lesních luk, na strništích, v bramboříštích od května do listopadu. Ostatní dále jmenované houby jsou všechny v hodnotě III. třídy. **Šťavnatka panenská a sněžná,** obě rostoucí mimo les. Panenská má ve stáří klobouček políčkatě rozpukaný, sněžná ho má skoro blanitý, prosvitavý, roste jakoby nasetá. **Holubinka bezmléčná,** statná a veliká houba tlakem hnědě skvrnatějící. **Ryzec peprný** s lupeny velmi hustými. Velmi hojný v lesích listnatých, řídčeji v jehličnatých. **Slizečka slizká,** do nedávna mezi penízovkami nebo náramkovitkami, protože má třeň s prstenem. Roste na mrtvých i živých kmenech buků a někdy i bříz. **Třepenitka Dekandolova** roste již od května v houfech kolem trouchnivějících pařezů na lukách a v parcích, ne v lesích. **Pošvatka bílá,** rostoucí již od května, křehká houba, zřídka domů donesená nerozbitá. **Plžatka bělostná** má hodnotu IIA. Klobouk i třeň jsou za vlhka slizké. Je hojná v lesích jehličnatých, zvláště v podzimu.

V.

Skupina jedovatých hub okolo masáka.

Muchomůrka načervenalá, růžovka čili masák, Amanita rubescens (Pers ex Fr.) Gray, je výtečná jedlá houba v polévce i na smažení, jen ne na sušení. Klobouk je červenohnědě osmahlý, v mládí světlejší, ve stáří s tmavšími červenavými skvrnami, posázený vždy špinavými nebo červenavými strupy. Třeň je dole ztluštělý s několika řadami bradavek, narůžovělý, obyčejně červivý. Prsten na vrchní straně je rýhovaný.

Značně podobná muchomůrka tygrovaná čili panterka, Amanita pantherina De Candolla ex Fr., má klobouk žlutavější a na okraji rýhovaný. Prsten je na vnější straně hladký. Roste v lesích listnatých, řídčeji v jehličnatých. Tato prudce jedovatá houba se bezpečně pozná podle prstenu na třeni. Panterka jej má hladký, růžovka a šedivka jej mají rýhovaný. Šedivka není tak chutná jako masák a proto ji nesbíráme.

Málo jedovatá muchomůrka červená, Amanita muscaria Liné ex Fr., má červeně oranžový klobouk posázený bílými strupy, které může déšť smýt. U muchomůrky červené nedochází k otravám, protože každé dítě ji pozná. Jedovatá je i příbuzná muchomůrka královská (i muchomůrka hnědá), s kloboukem žlutohnědým a nažloutlými strupy. Obě jsou variacemi muchomůrky červené.

VI.

I celé rody hub lupenatých možno považovat za nejedlé.

Bílé druhy strmělek považujeme za jedovaté, zavrhujeme jejich sbírání, protože mezi nimi není ani jedna, která by byla hodnotná. Mezi muchomůrkami je většina nebezpečně jedovatých, tři smrtelně jedovaté a přece je nezavrhujeme, protože mezi nimi jsou dvě chutné, muchomůrka císařská a masák čili muchomůrka růžová. Z lupenatých zavrhujeme tři rody.

Velmi dlouho trvala neurčitost v hledání viníka jarními otravami, když se sbírají špičky a podtrnky. Se špičkami se mohly sbírat kalichovky, helmovky, zvonovky, zejména pastviští, závojenky, vláknice, lysivky hnojní nebo i mrvele. Popisy hub, které otravy způsobily, byly tak kusé a neurčité, že se muselo odhadovat, která houba otravu způsobila. Proto Smotlacha zavrhl sbírání všech zvonovek, závojenek a vláknic.

Při trochu pozornosti se nemusela otrava špičkami stát. Vždyť žádná houba nemá třeň tak pružný jako špička, žádná tak nápadně neusychá a při dešti neoživuje. Špičky mají lupeny stále bělavé, zvonovky a závojenky v dospělosti narůžovělé a vláknice hnědé.

Otravy se dějí výhradně na jaře, kdy roste málo druhů vláknic. Skoro všechny vláknice jsou více nebo méně jedovaté kromě jediné jurské. V dubnu roste vláknice drsná, zvaná též jarní nebo hrbolatá, Inocybe scabela Fr. Špinavě hlinohnědý klobouk je zprvu chumáčovitě plstnatý, potom odstále šupinatý. V květnu roste na výslunných stráních nebo na písčitých cestách v borech vláknice plsťovitá čili potrhaná. Inocybe lacera Fr. Červenohnědý klobouk je ve stáří potrhaný. Koncem května a hlavně v červnu roste nejjedovatější vláknice začervenalá, Inocybe Patouilardii Bres. V mládí se podobá májovce, později podtrnkám a ve stáří ji nemožno zaměnit s žádnou jedlou, je cihlově červená. Ostatní vláknice, kuželovitá, rozpukaná a nejhojněji hlínolupenná rostou až v létě.

Za 10 až 15 minut po požití vláknice dostaví se nevolnost, pocit tepla v obličeji, svírání v hrdle, slinotok, silné pocení, říhání bez zvracení, nucení na stolici a na moč. U některých lidí nastanou i poruchy ve vidění.

Zavrhujeme všechny závojenky. Otravy závojenkami jsou lehčího rázu, podráždí žaludek nebo tenké střevo. Asi za 2 hodiny po požití závojenek začíná nevolnost, bolení hlavy, mírné blouznění, studený pot, zvracení a průjmy. Za týden nastává plné zotavení

Dodatek pro vyspělé houbaře.

Mezi našimi závojenkami je jedna velmi chutná, závojenka štítová, lidově zvaná podtrnka, Entoloma clypeatum (Liné ex Fr.) Quél. Sazově hnědý klobouk má tmavošedé žíhání. Podtrnky nejsou v kodexu, třebaže patří k nejchutnějším houbám. Může je sbírat jen odborník, zkušený houbař. Podtrnky hledejme jen v sadech pod švestkami nebo třešněmi, na okrajích cest nebo lesů pod trnkami, vždy v květnu, nikdy v lese a nikdy pozdě v červnu. To tam rostou příbuzné, velmi podobné závojenky jedovaté, jako je na příklad závojenka hnědoleská, Entoloma venenosum Smotlacha, od května do podzimu v lesích listnatých, rudošedá závojenka vmačklá, Entoloma rhodopolium Fr. a závojenka páchnoucí, Entoloma nidorosum Fr. Rostou nejvíc koncem července, ale i dříve na jaře. Začátečníkům nedoporučuji podtrnky sbírat, nejde-li s odborníkem.

VII.

Satan.

Satan se dá sotva zaměnit s příbuznými modráky. Ani jeden modrák nemá klobouk tak světlý jako satan, bělošedý. Od kováře a koláře se rozezná i barvou dužniny. U kováře a koláře je dužnina žlutá, silně modrající, u satana bělavá, jen slabě nažloutlá (u mladého satana je však žlutá). Satan je teplomilná houba listnatých lesů, nikdy smrtelně jedovatá. Nezkušení houbaři pokládají za satana kříště a podhřiby hořké. Ty nejsou jedovaté, jen nejedlé. Přimíchají-li se k pravým hřibům, mohou chuť pokazit. Kříšť je nápadný červenou nohou, nahoře zažloutlou, žlutými póry. Žlučník se značně podobá hřibu pravému. Ústí rourek je dlouho bílé, ve stáří hnědorůžového odstínu. Kříšť roste od července do října v podhorských lesích jehličnatých, žlučník v listnatých i jehličnatých.

Byla ukončena odpověď na otázku, s kterými druhy začínat poznávání hub. Kdo zná těch několik probraných hub, může směle do lesa a začínat poznávat další houby jedlé. Pokračování v další besedě.

* * *

Vedle vědy základní je mykologie praktická nebo užitá, jež není méně hodnotná než mykologie theoretická. *Dr. F. Smotlacha: Atlas hub I.*

Vlastimil Kedyk:

Mykologie v SSSR.

Властимил Кедык: **Микология в СССР.**

Mycology in USSR.

B. P. Vasilkov: Nový hřib pro Čínu z rod. Boletaceae.

Б. П. Васильков: Новый для Китая гриб из семьи Boletaceae.

New fungus in China of the family Boletaceae.

V č. 10/1959 Botan. žurnálu Akad. věd SSSR uveřejnil B. P. Vasilkov popis zajímavého jím určeného hřibu z kolekce hub, přivezené účastníkem čínsko-sovětské botanické expedice z r. 1957 z tropické oblasti Jižní Číny. Jen tento jediný hřib z celé kolekce nebyl dosud zjištěn a určen v Číně. Jde o druh známý z Brazilie, z oblasti na jih od Argentiny, z Afriky (Liberie) a určený dříve jako Phaeogyroporus tropicus (Rick in Rehm and Rick) Sing., Mycologia, 36, 1944, p. 360.

Recense Flory ČSR. B. Řada mykologicko-lichenologická, sv. 1. Houby břichatky. Pod redakcí Dr. A. Piláta.

B. P. Vasilkov hodnotí v č. 9/1950 Botan. žurnálu AVSSSR tuto velkorysou československou vědeckou práci a vyjadřuje se kladně o kritickém zpracování a udaných bohatých literárních pramenech. Poukazuje též na některé nedostatky, vyskytující se v každé velké práci, zejména na uvedené nové druhy, zatím bez latinského určení; některé z těchto druhů, uvedených jako nové, nejsou nové, nýbrž mají jen nové názvy; nejednotný způsob uvádění vyšších a nižších taxonů apod. Vcelku však blahopřeje Vasilkov k této velké práci a poukazuje na to, že »Československo je v mykologii na jednom z prvních míst na světě (v ČSR se vydávají dva mykologické žurnály: vědecký „Česká mykologie" a vědecko-praktický — „Mykologický sborník").«

L. N. Vasiljeva, T. S. Ščerbina, M. A. Litvinov, P. A. Sosin: Recense publikace B. P. Vasilkova: Nástin zeměpisného rozšíření klobouk. hub v SSSR.

Jak jsme již dříve zaznamenali v Myk. sb., vyšla tato malá (88 str.) zajímavá publikace ve Vydavatelství AVSSSR v r. 1955. Autor v úvodu výslovně uvádí, že flora kloboukatých hub není ještě na celém území SSSR dostatečně probádána a že proto není zatím možno dát plný obraz této flory — zatím že se snaží podat aspoň nástin na základě výsledků vlastních výzkumů a herbáře, nahromaděného v Odd. výtrusných rostlin Botan. ústavu jm. V. L. Komarova AVSSSR.

Uvedení čtyři autoři-recensenti vítají v úvodu tento Vasilkovův pokus podat v populární formě základy zeměpisného rozšíření kloboukatých hub v SSSR, jako první takový pokus, a chválí různá zajímavá Vasilkovova pozorování, ilustrace atd. Z druhé strany však — ačkoli sami hodnotí tuto malou publikaci spíše jako populární a autor uvedl, že nemůže podat přesný a důkladný obraz celé flory kloboukatých hub v SSSR, protože scházejí ještě podklady — rozebírají se příliš vědecky a kriticky různé za uvedených podmínek pochopitelné nedostatky práce a všímají si každé nejmenší nepřesnosti nebo přehlédnutí. Soudíme, že taková přísná měřítka by byla spíše na místě pro zásadní, kapitální velkou vědeckou práci, a ne pro takový „pokus" a nástin.

Zajímá nás při tom také, že autoři vytýkají nedůslednost v nomenklatuře hub, tj. některé změny v latinském pojmenování oproti Vasilkovovu známému atlasu hub z r. 1948 (= Jedlé a jedovaté houby středn. pásma Evropské části SSSR) a i drobné odchylky v ruském pojmenování. Latinská nomenklatura se — jak známo — stále vyvíjí a je v tom ještě hodně mezinárodní motanice (— upozorňovali jsme na to již v našem Myk. sb. v minulých ročnících —), a co se týče ruských jmen, jde prostě o kolísající lidové velmi blízké názvy, jako je tomu i v naší české nomenklatuře. Nikdo by se u nás nad tím nepozastavoval, zda se řekne: „Muchomůrka růžová" nebo „m. růžovka", „hvězdice" nebo „hvězdovka", „černoušek" či „černák" atd. Tedy v tomto ohledu považujeme výtku za příliš malichernou. Zda je „osinovik" (= křemenáč) „buro-žoltyj" (hnědo-žlutý) nebo „žolto-buryj" (žluto-hnědý), nebo zda je to „kaštanovik" nebo „kaštanovyj grib", „mlečnik" nebo „moločaj" (což má naprosto stejný význam), nebo zda je Bovista nigrescens „černějuščaja" nebo „černovataja", to, věru, snad nestálo za to uvádět jako nedostatek.

Za to souhlasili bychom s tím — a také jsme B. P. Vasilkova již na to upozorňovali, že podle našeho názoru a podle obvyklé praxe v československé mykologii, všechny rozšířené, všeobecně známé a určené klobouk até houby mají mít i svá ruská pojmenování. Od této směrnice ustoupil Vasilkov např. u závojenky olovové a pojmenoval ji i v ruštině „entoloma", ačkoli není příliš obtížné dát této houbě přiléhavé ruské jméno, které se jistě brzy vžije a rozšíří. Recensenti poukazují totiž na článek: „V. Kedyk a Dr. F. Smotlacha" z Msb. 5—6, 1956/57, str. 72 a v „Botanič. žurnálu" 1/1956, str. 109, kde jsme vítali ruské racionální názvy hub, usnadňující zejména slovanským praktickým mykologům seznámení s ruskou praktickou mykologií. Takové názvy byly ve většině vědeckých publikacích sovětských dříve opomíjeny.

Václav Novák:

O májovkách v teorii a praxi.

Sotva by se našel člověk v českém národě, který by neuznával vědecká bádání v jakémkoliv oboru. Zvláště o houbách chtějí praktičtí houbaři rozšířit své vědomosti co možná nejvíce. O májovkách líčí nám věda mnohé poznatky, ale hledat na jaře májovky podle vědeckých poznatků není snadné. Houbaři praktikové hledají májovky výhradně podle dosavadních známých lidových zkušeností. Začátkem května (1959) byl jsem s místní houbařkou na májovkách v okolí Roudné. Tato lidová houbařka sbírá májovky, hřiby a ještě několik druhů hub, teoretické znalosti nemá, na výstavě hub ještě nikdy nebyla, ani na přednášce o houbách. Zavedla nás na louku a na paseky. Na louce mě ukázala prstem: „tady hledejte, zde rostou." Nějaké zevní znaky jich výskytu jsem neviděl, ani při mírném ohledání místa. Když jsem toto místo opustil, přišla ona, oběma rukama rozhrnovala trávu až k zemi, a ejhle: objevily se májovky, malé to plodnice, velikosti asi 2—3 cm, v houfu až 10 kusů. Sběr trval 3 a ½ hodiny. Ona nalezla jich 238 kusů, kdežto já s další osobou něco kolem 25 kusů. V čem tkví její úspěch? Je to životní zkušenost, nic jiného. Poznává místa výskytu podle vyšší a tmavěji zbarvené trávy. Sledovala podle tmavozelené nebo i zažloutlé barvy trávy i tak zvané čarovné kruhy, které se ukázaly takřka neomylné pro výskyt májovek.

U sběru májovek neplatí tedy jen odborné znalosti, ale především zkušenosti a snad i zvláštní vlohy.

Nález obrovského kotrče. V jabkenické oboře, u historické myslivny, kde pobýval Bedřich Smetana, nalezla paní F. Hojsáková z Prahy obrovský exemplář kotrče jedlého. Houba vysoká až 25 cm měla v průměru asi 45 cm. Vyrostla v kořenech starého dubu. „Svobodné slovo" 23. VII. 58.

Z dopisu: Poslední Vaše čísla jsou daleko lidovější, lidovému podání bližší a proto pro nás milejší. Jsou tam i různé články o přírodě z jiného než houbařského hlediska — jen tak dál! S pozdravem „Míru zdar!"

František Šiman.

f) Spolkové zprávy.

Růžena Smotlachová, členka užšího výboru ČsMS, choť Dr. F. Smotlachy, oslaví dne 18. března 1960 své 70. narozeniny. Pomáhala svému muži při přednáškách, výstavách a v houbařské poradně až do jeho smrti, tj. 44 let. Jen nejstarší členové si vzpomínají na první poradnu na Král. Vinohradech, dále v Praze 1, v Černé ulici. Mnozí houbaři znají R. Smotlachovou z četných výstav pražských i venkovských, jejichž instalaci zajišťovala. Pracovala od počátku v redakci i administraci Časopisu čs. houbařů (MSb). Je patronkou hradeckým houbařům. Přejeme R. Smotlachové hodně zdraví a chuti do další práce. Za redakci: Dr. R. Vávra a V. Kedyk

Cyklus přednášek:

které pořádá ústředí ČsMS vždy v 19 hod. v Praze 2, Karlovo nám. č. 17, v 1. poschodí.

7./3.	Svoboda:	Jak hledáme a sbíráme houby.
14./3.	ČsMS	Výroční členská schůze (valná hromada).
21./3.	J. Chmelíček:	Které houby budeme nejdříve poznávat.
28./3.	Kotyšan:	Přehled jedovatých hub
	R. Knetl:	Ze života hub.
4./4.	Inž. Kunc:	Výběr hub pro začátečníky pro každou část roku.
11./4.	Dr. Pulchart:	Co třeba vědět a znát praktickým mykologům.
25./4.	Ant. Oktábec:	Význam lesa pro mykology.
2./5.	Dr. Pulec:	Jarní houby.
16./5.	Inž. Kunc:	Kodexové houby.
23./5.	Inž. Rimpl:	Které nekodexové houby budeme sbírat?
30./5.	Inž. Kunc:	Konservování hub. Úprava k jídlu.
6./6.	Inž. Kunc:	Úřední předpisy o prodeji a zpracování jedlých hub.
13./6.	Dr. Vichanský:	Poznávání hub podle makroskopických znaků. Znalost systému napomáhá určování.
20./6.	Inž. Kunc:	Určování hub podle mikroskopických znaků. Jak se pracuje s mikroskopem.
27./6.	Dr. Hlaváček:	O vědecké mykologii.

Contents.

MUDr. Jaroslav Veselský: Gill-bearing mushrooms on stumps and logs. Dr. F. Smotlacha: Nematoloma sublateritium (Schaeff.) Fr. Josef Chmelíček: Smotlacha's Boletaceae fungi. Dr. Miroslav Pulec: Chinese fungi in Prague. RNDr. Miroslav Pulchart: Toxicity of ergot. Ing. M. Jenko: Safeguard against mushroom poisoning. Prof. Václav Machek: Origin of ethnomycology. Dr. Ladislav Hanuš: What the year 1959 brought from January to September. Josef Chmelíček: Which mushrooms are to be known first. Václav Novák: On Tricholoma gambosum Fr. — theory and practice.

Inhalt.

MUDr. Jaroslav Veselský: Baumstumpf- und Holz-Blätterpilze. Dr. F. Smotlacha: Ziegelroter Schwefelkopf — Nematoloma sublateritium Karst. Josef Chmelíček: Smotlacha's Röhrenpilze. Dr. Miroslav Pulec: Chinesische Pilze in Prag. RNDr. Miroslav Pulchart: Die Giftigkeit des Mutterkorns. Ing. M. Jenko: Schutz vor Pilzvergiftungen. Prof. Václav Machek: Die Gründung der Etnomykologie. Dr. Ladislav Hanuš: Was das Jahr 1959 gabracht hat. Josef Chmelíček: Welche Pilze sollte man zuerst kennen? Václav Novák: Über Mai-Ritterlinge in Theorie und Praxis.

Obraz. příloha. Muchomůrka červená — Amanita muscaria Batsch. Foto: RNDr. J. Hlaváček. Muchomůrka zelená — Amanita phalloides Fr. — Foto: RNDr. Jiří Hlaváček.

Žampiony v Praze. Družstvo Mykoprodukta zakládá nová žampionová pole například ve Starokošířské ulici, ve Vyšehradské citadele a na Valentince. (Družstvo prodává zárodky všem zájemcům.) Z 1 m^2 se urodí za 2 až 4 měsíce až 7 kg plodnic. (Zpráva z novin.)

Ústřední houbařská poradna pracuje po celý rok. Zašlete si houby k určení! Navštivte knihovnu a ústředí ČsMS (Ústřední organisace čs. houbařů) — Praha 1, Malá Strana, Karmelitská 14. Telefon 673-80.

Noví čtenáři, starší ročníky MSb. jsou pro vás školou mykologie — dostanete je se slevou v administraci listu.

Upozornění členům ČsMS a odběratelům časopisu!

Prosíme všechny členy a odběratele Mykologického sborníku, kteří dosud jsou nám něco dlužni, aby dlužné částky poukázali pokud možno brzo. Pokladník je potřebuje. Děkujeme. Členský příspěvek činí 7.— Kčs ročně, předplatné časopisu 20. — Kčs. — Příspěvky a předplatné Mykol. sborníku platí se pošt. poukázkou; hotově jen v kanceláři ČsMS, nebo při přednáškách proti potvrzení opatřenému razítkem společnosti a podpisem.

Čís. účtu Stát. spoř. 730-860 — ČsMS 237-0085.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr. J. Hlaváček. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., provozovna 101, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena čís. 304-10-Hor/59. — Dohlédací pošt. úřad: Praha. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 25 Kčs. Jednotlivá čísla (sešity) 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušit jen včasnou výpovědí, tj. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu 4j. Všechna autorská práva vyhrazena. Číslo 1—3 vyšlo v březnu 1960.
A-01473

Penízovka sametonohá — Flammulina velutipes Karst. Libochovice. Sbíral a foto v lednu 1959 Jan Kopta. Jedlá.

Při přednáškách jsou určovány a demonstrovány houby s odborným výkladem. **Obdobné přednášky** jsou pořádány každé úterý o 19.30 hod. Vinohradskou odbočkou v restauraci u „Bohouše" Praha-Vinohrady, Polská 34.

Navštivte knihovnu a ústřední poradnu hub ČsMS, Praha 1, Karmelitská 14

ZMRAZENÉ LIŠKY — JAKO ČERSTVÉ

300 g za Kčs 4,20

MRAZÍRNY N. P.

Cena tohoto sešitu Kčs 7,50